TRATTATO

DELLA

COLTIVAZIONE DELLE VITI

E DEL FRUTTO CHE SE NE PUÒ CAVARE

DI

GIOVANVETTORIO SODERINI

GENTILUOMO FIORENTINO.

MILANO
Dalla Società Tipografica de' Classici Italiani,
contrada di s. Margherita, N.° 1118.
ANNO 1806.

GLI EDITORI

A' LORO ASSOCIATI.

Vi presentiamo, o cortesi Associati, la Coltivazione delle Viti di Giovanvettorio Soderini, *opera che da qualche tempo divenuta era rarissima. La venustà dello stile non meno che l'importanza della materia rendono questo* Trattato *utilissimo e commendevole a chiunque ama d'attingere a' puri fonti della Toscana favella i leggiadri modi del ben dire eziandio le cose di campagna. La nostra edizione è fatta sulla bellissima ed accurata di* Domenico Maria Manni, *che nel* 1734. *ristampò in Firenze la prima e famosa de' Giunti* 1600. *Sì questa de' Giunti, che quella del Manni sono ammesse dalla* Crusca, *e fanno testo di lingua. Dopo le* Notizie intorno a Gio. Vettorio Soderini *raccolte dal Manni abbiamo noi ancora*

ristampata la lettera di Filippo Giunti *al-l'* Alamanni, *ed alle stesse* Notizie *abbiamo premesso l'* Avviso del Manni, *perchè ci sembrò che questo non meno che quella interessar potessero i Lettori, e rendere così vie più perfetta la nostra edizione. Gradite adunque la nostra diligenza, e vivete felici.*

GIUSTI, FERRARIO, e C.°

DOMENICO MARIA MANNI

A CHI LEGGE.

Io stimo certamente, che l'affaticarsi a dimostrare la necessità, l'eccellenza e la sovranità sulle altre Arti, dell' Agricoltura generalmente, o in particolare l'utilità della cultura delle Viti (antico trovamento, dicono, de' nostri Etrusci) (1) sia omai uno sforzarsi senza pro alcuno di aggiugner luce al Sole, essendo già palese abbastanza, essere stata cotale arte il nervo della Romana Repubblica, ed ancora non avervi tra le cose utili e fruttuose nulla, che sia dell' Agricoltura migliore, più abbondevole, più giocondo, e che all' uomo libero mag-

(1) Vedi gli Scrittori allegati dal Dempstero de Etrur. Reg. T. 1. L. 3. c. 13.

giormente si confaccia (1). Quindi se in tutte le Nazioni più colte e adorne vi ebbe chi di quest' Arte nobilissima diede precetti, sia con pace di tutte loro, io non credo, che forse patria alcuna vi sia, che anche nel numero degli scrittori di essa ci sopravanzi. E che Scrittori! Il solo nome di Pier Vettori, di Luigi Alamanni il vecchio (a differenza del giovane figliuolo di Piero; che anch' egli di Agricoltura si dilettò) di Giovanni Rucellai, di Bernardo Davanzati, non va egli siccome tra quei delle più nobili Famiglie di Firenze, così in compagnia degli Scrittori nostri più celebrati? A' quali a buona equità alcun altro aggiugnere se ne vuole, se non cognito quanto i pur ora mentovati, tuttavolta degno della memoria, che di lui i marmi ed i libri conservano, e fu questi il Senator Gio. Battista Tedaldi vivente ne' medesimi tempi, scrittore anch' esso di un Trattato di Agricoltura MS. e ritrovatore eziandio di una falce adoprata ne' villerecci lavori dagli antichi Romani, dipoi perduta, appellata Segolo, la quale il Negri, sbagliando, dice essere una sorta di terra (2). Ma tra tutti loro onorevole luogo occupa, e fa altresì ornamento alla nostra leggiadra favella GIOVANVETTORIO SODERINI;

(1) Cic. 1. de Off.

(2) L' Inscrizione nella Cappella Tedaldi nella Annunz. e l' Ist. degli Scrit. Fior. del Negri.

di cui larga menzione si farà di sotto, il quale una cotal materia necessarissima, quale si è la coltivazione in generale, a lungo trattò, e si trova MS. originale di mano dell'Autore in quattro Volumi ben grossi in foglio nella celebre libreria del sig. Carlo Tommaso Strozzi (1) Cavaliere tra le altre prerogative che lo arricchiscono, delle Lettere benemerito; ed in uno di essi (2) si ragiona lungamente della Coltivazione delle Viti (checchè per incidenza vi si favelli d'alcuni altri arbori) che è l'operetta, che di presente noi doniamo novellamente alla luce. Fu ella impressa dapprima in Firenze da Filippo Giunti in 4. nel 1600. unita alla Coltivazione di Bernardo Davanzati Bostichi, ed alla Difesa del Popone di Lionardo Giachini; aggiunte ambedue, che noi tralasciamo, la prima a cagione d'essere stata indi ristampata più fiate, ed in specie ora di fresco; l'altra perchè non affatto conveniente al nostro assunto; contentandoci di non ommettere la lettera di dedicazione, che il Giunti fece a Luigi Alamanni il giovane, per non defraudare la memoria di alcuni grandi uomini, de' quali vi si fa per entro onorata nominanza. Scusossi primieramente il Giunti coll'Alamanni degli errori accaduti in tale impressione, per non

(1) Codd. NF. NG. NH. ed NI. in fogl.
(2) Cod. NF.

aver potuto accudirvi Aurelio Biondi uomo erudito, che di preparare il resto di questa Agricoltura teneva incumbenza da lui, a cui il Soderini avevane fatto grazioso dono; poscia rimise egli medesimo questa sola porzione delle Viti di bel nuovo alle stampe l'anno 1622. e si protestò di megliorarla e correggerla. Or quanto felicemente ciò gli riuscisse di fare, ovvero se viepiù agevolmente sia sortito a me, lo giudicherà chi che sia, il quale ne faccia il confronto. Ma sebbene questo della miglior correzione è stato un de' motivi di rimettere tale libro sotto il torchio; non però è stato l'unico, essendo bisognato nulla meno di ciò fare per la rarità, in cui questa parte d'Agricoltura era in certo modo venuta, il che non segue tanto degli altri ugualmente che questo principali scrittori di cotal arte di sopra divisati, perchè forse più edizioni, che di questo ne sono finora uscite; tantopiù che di più d'uno di loro se ne sono rinnovellate alcune da pochi anni in qua da' diligentissimi torchj di Giuseppe Comino di Padova, e quella del Vettori da quegli di Giuseppe Manni mio padre. Oltredichè la maggior frequenza, con che meritava questa operetta del Soderini d'esser citata nel nostro Vocabolario della Crusca per le molte voci, di cui mestiere abbiamo d'autorità, richiedeva, che una assai emendata edizione si conducesse di essa; la qual cosa molto prima avremmo tentato di

fare, se occupati non fossimo stati in metter fuori di pianta per lo medesimo servigio opere inedite, non men che questa necessarie, delle quali tutte si può ragionevolmente dire col Poeta:

Questi son gli occhi della Lingua nostra. (1)

Perchè poi nulla manchi a render compiuta e gradita questa ristampa, oltre all' aver io procurato, che le pagine corrispondano uniformemente a quelle della edizione del 1600. per comodo delle citazioni, mi son preso la briga di raccogliere di qua e di là le poche notizie qui annesse, risguardanti la persona dell' Autore, di cui poco e quasi direi nulla si sapeva; e ciò ho io fatto, come hanno permesso e la mia insufficienza, e quei pochi ritagli di tempo, che in questa ricerca ho potuto impiegare. Gradisca pertanto chiunque legge, l' opera mia, qualunque ella sia per se stessa, a riguardo del mio animo, che è di sempremai occuparmi a tutta possa per lo pubblico benefizio; e viva felice.

(1) Petr. Trionf. della Fama c. 3.

NOTIZIE

INTORNO

A GIO. VETTORIO SODERINI.

Quei pochi, i quali di questo scrittore d'una delle cospicue famiglie di nostra patria hanno preso exprofesso a trattare, passano in silenzio le cose di lui più desiderevoli ed importanti. Ed invero troppo scarsamente ne favellano Fra Michele Poccianti e Giovanni Cinelli, la cui Opera manoscritta non fu per avventura compiuta; e con molto d'inavvertenza il Padre Giulio Negri, che tra le altre cose d'uno scrittore ne fa due. Al che volendo io supplire senza soverchia prolissità, dico in prima,

che GIOVANVETTORIO SODERINI *illustre Gentiluomo Fiorentino venne a questa luce l'anno MDXXVI. a' VI. di Marzo. Il padre suo, nipote di fratello de' due chiarissimi soggetti il Cardinal Francesco e Piero Gonfaloniere perpetuo, fu Tommaso Soderini Senatore Fiorentino, uomo letterato, e tra gli altri suoi adornamenti, alla Toscana Poesia inclinato, talchè riuscendovi mirabilmente, meritò, che un suo sonetto illustrato fosse, ed esposto da Alessandro Salicino Ferrarese, alla Religione poi Frate Orazio Carmelitano, con un suo erudito Trattato sopra di esso, impresso in Firenze (ove il Salicino nel convento di S. Maria Maggiore lungamente dimorò, e morivvi) l'anno 1567. Nè questo basta a far ragione di quante e quali lettere adorno fosse Tommaso, se non si riporta qui ciò, che il dottissimo Pietro Candido Monaco Camaldolense del monastero degli Angeli della Città nostra, in dedicando a lui giovane di soli 19. anni Lucrezio da se emendato, e per le stampe di Filippo Giunti nel 1512. impresso, nel fine della Dedicatoria gli dice:* Nostra autem hæc, qua in emaculando nobili poeta, tuis auspiciis usi, Thoma splendidissime, sumus industria, ob idque incomparabili virtuti tuæ dicata, fiet jam per Te omnibus bonarum Artium sectatoribus exploratior; Tibique non in poetica solum, atque oratoria, in quibus tantopere excellis, sed in reliquis

quoque omnibus disciplinis exculto, cujus amplissima optimo, doctissimoque cuique semper patuit domus, cujus ob hæreditariam, eminentemque sapientiam, Deique ipsius Optimi Maximi munere ad summa evecti rerum fastigia Patrui Italiæ hac tempestate veluti clarissima duo sydera illuxere, nulli non humanarum literarum studiosi perpetuo se debere fatebuntur. Mihi vero, in quem egregia tua, Reverendissimique inprimis Patrui tui extant merita, nihil prorsus evenire potuerit antiquius, quam si acri, magnoque utriusque judicio hisce in T. Lucretium castigationibus satis a nobis fuisse factum intellexero. *Nasceva questo Tommaso Soderini di quel M. Gio. Vettorio Avvocato, che dall' Epistole di Marsilio Ficino si ritrae essere stato suo amico e familiare. La madre di* Giovanvettorio *il giovane, che è il nostro, fu Caterina di Lorenzo della tanto illustre schiatta de' Marchesi Malaspina. Così per tempo fu l'applicazione di questo fanciullo agli studj, e tali le insinuazioni paterne furono, che di 16. anni apparava in Bologna Filosofia e Leggi; di che più chiara testimonianza aver non si puote, che quella che ce ne fa una lettera di Niccolò Martelli, tralle stampate a car. 24. di questo tenore:*

A M. Gio. Vettorio Soderini
in Bologna.

Appena che noi ci eravamo parlati due volte (Nobil Gio. Vettorio) che vi bisognò trasferire in Bologna per dar principio agli onorati studj della Filosofia ; e 'n parte per soddisfare al desiderio paterno, entrare in quelli utili, ma non piacevoli, delle Leggi ; benchè dell' una e dell' altra professione ne sarete sommamente lodato, perseverando insino al fine ; e questo lo potete benissimo fare, per esservi stata la fortuna cortese e liberale delle sue facoltati, non meno che le stelle graziose e benigne di tanti loro cortesi doni. Ma perch' io non vi vada raccontando quello che per voi medesimo vi sapete e conoscete, me ne passerò, riserbandomi a un' altra volta a farvi intendere quanto io desidero sempre per voi far cosa, che grata vi sia. In questo mezzo vi piacerà una lettera per la virtuosa signora Veronica da Gambara (dove sono alcune mie Rime) di fargliene tenere in man propria per persona fidata e diligente, procacciandone poi con que' destri e cortesi modi, che la natura vi porge, la risposta, la quale sopra a ogni altra cosa sommamente mi sarà grata. Di Fiorenza adì xx. di Dicembre MDXLII.

Niccolò Martelli.

Tornato alla patria GIOVANVETTORIO, *nella sua più fresca e fiorita età fu ammesso nella celebre Accademia Fiorentina l'anno MDXLIV. Avvenne poi nel MDLXI. la morte del Senator Tommaso suo Padre, perlochè restando egli solamente con un fratello per nome Alessandro, pensossi di dover tirare avanti lo antico splendore di sua Famiglia; e quindi si congiunse in matrimonio con Maria del Senator Leone del Senator Cavaliere Filippo de' Nerli, dalla quale in progresso di tempo doppia maschile prole acquistò. Ma perchè le qualità de' due nobilissimi congiunti non meno, che quelle d'alcuni altri di questa Prosapia, espresse vengono al vivo dal mentovato Salicino nel luogo di sopra accennato, non fia grave, s'io non m'inganno, di quel Trattato alcuni pochi periodi aver sotto l'occhio.* Propongo, *dice egli*, di volermi affaticare in esplicarvi un dottissimo Sonetto sopra ciò fatto dal nobilissimo e virtuosissimo Signor Tommaso Soderini, uomo di felicissima memoria, dotato di sottilissimo intelletto, ripieno d'ogni filosofica e buona disciplina, chente tutti sono, ovver la maggior parte di quella Casa nobile e generosa, nel di cui lung' ordine sono state per ogni tempo persone illustri per armi e per lettere, tra' quali (per lasciarvi da parte il Magnifico Pietro, che meritò per le sue rare virtù d'esser fatto Gonfaloniere, come lo dicono, a vita, della

sua nobilissima Repubblica, grazia e privilegio forsi non più concesso ad altri) tengono il primo luogo il Signor Alessandro e la Signora Fiammetta sua Consorte, delle lodi de' quali quantunque infinitamente da me ne fusse parlato, non potrei giammai vederne il desiderato fine; però basterammi per ora il dire, che 'l primo dimostra chiarissimamente per la vivacità del suo intelletto, e per tutte le virtuose sue azioni di esser figliuolo, e progenie per legittima successione di così chiari Padri, e de' maggiori sì onorandi; e che la seconda fa il Mondo stare in dubbio, tra la nobiltà del suo chiarissimo sangue, la bellezza sua singolare, l'affabilità del modestissimo suo conversare, e le doti del gloriosissimo suo animo, quali si possono dire, che in lei si trovino maggiori ec. Al par di questi per dirittissima ragione mi convien porre lo illustre e generoso Sig. Gio. Vettorio, il quale con le magnanime sue azioni sarebbe sufficiente a nobilitar qualunque Casato si sia. Che se la nobiltà vera dalle virtù si acquista, e non d'altronde, meritamente dico, che se i gloriosi progenitori della Casa Soderina fossero in manco numero assai di quel che sono, questi soli, coi doni che gli ha concesso l'ottimo Dio, la potrebbe ridurre uguale a qualunque altro lignaggio ha oggidì, per giudicio universale, nome di nobilissimo e d'illustrissimo. Alla grandezza del quale arridendo il Cielo più di giorno

in giorno, seco ha congiunta con legittimo Imeneo la non men bella che valorosa Signora Maria Nerli, alle cui divine bellezze di corpo e d'animo potria ben forse la comune nostra madre natura per mostrare agli occhi nostri l'estremo della sua gran possanza, formar per avventura un'altra talmente perfetta, che le s'assomigliasse in tutto od in parte, ma che d'una picciolissima parte l'avanzasse non già.

Varj varie cose scrivono delle produzioni della penna di Giovanvettorio, *e fra essi il Padre Negri, che ce lo dà per dedito all' arte Oratoria non meno, che alla Poesia, nelle quali facoltà mostra, che egli scrivesse molto sì in prosa che in versi Latini, de' quali io per verità non mi sono incontrato a leggerne giammai; il che non è maraviglia, conciossiachè il tempo anche agli uomini grandi e rinomati fa di simili danni; sebbene possono quegli tuttora, e quando meno uom se l'aspetta, disascondersi, e manifestamente venire a luce. Ritraggo bensì dal Poccianti contemporaneo del* Soderini, *che questi* in dicendo, scribendoque subtilissimus, ac diligentissimus, soluta oratione, ac versibus poemata complura dictavit, quæ inter cives suæ civitatis hinc inde omnium admiratione vagantur. *Nè si rende punto inverisimile, se egli era di una famiglia delle Muse cotanto benemerita, quanto fanno fede l'Isto-*

ria e i commentarj della volgar Poesia, ove se di Giovanvettorio *nulla menzione per li versi Toscani si fa, si celebra tra più altri di sua casa col nobil titolo di famosa Poetessa Fiammetta Soderini ne' Soderini sua cognata, a cui sue Poesie indirizza il Bargeo. Dilettossi senza dubbio anch' egli della Toscana Poesia trovandosi trall' altre un Sonetto giocoso da lui scritto in Volterra, non senza sali ed arguzie, ricordato nelle Note istoriche ed erudite fatte da Mons. Sommai a quella Storia delle famiglie Fiorentine di Piero Monaldi, che va attorno, le quali Note esistono nell' Archivio segreto di S. A. Reale. Più cose va divisandó il Cinelli essere state scritte dal nostro, e tra queste la pompa funerale, colla quale celebraronsi in Firenze nell' anno* 1587. *l' esequie del Granduca Francesco; Operetta, che poi mise fuori Filippo Giunti dedicandola al Cavaliere Gio. Vincenzo Modesti Gentiluomo Residente in Milano per Ferdinando de' Medici Cardinale insieme e Granduca di Toscana, la qual pure manoscritta di suo proprio pugno indirizzata l' avea* Giovanvettorio *a Silvio Piccolomini suo nipote, come quegli che avea per moglie una figliuola di Teodosia Soderini sua sorella. Scrisse finalmente portato da nobile vaghezza imitatrice di quella, onde molti Greci e Romani Scrittori sentironsi stimolati, la*

sua grande Agricoltura con tutto il buon gusto e con tutta la diligenza, siccome vien giudicato; a condur la quale molto conferì per avventura non meno che alcuna dimora deliziosa in alcuna sua Villa, qualche viaggio da lui fatto, trovandosi ricordanza, che egli per la Lombardia e per la Liguria passasse; ove ebbe campo di restare informato degli usi nel coltivare praticati in quei paesi.

Come uomo di naturale un poco inquieto e bizzarro, e come Cittadino nato libero, ed a cui erano a memoria gli onori, onde poc' anzi la sua Repubblica distinta avea la Casa Soderini, non fu sì guardingo, che astener si sapesse alcuna volta dall' esprimere in voce ed in carta quell' affetto, ch' egli nel tempo del Principato nudriva ancora a favore della libertà della Patria; lo che gli fu poscia cagione di disturbi e di angosce: se non che per lo naturale suo festevole e lieto, da tutto sapeva egli trovar motivo di vivacità e d' allegria. Ed in fatti tralle Note poc' anzi nominate vi si leggono più e diversi detti e fatti spiritosi del Soderini, che io principalmente per isfuggire lunghezza tralascio. Nè vi si tace il riguardo benigno e clemente che aveva per lui, come di quella illustre Casata, il Granduca Francesco. Si accenna altresì un' inscrizione, che egli fece trovandosi a Castel Pulci, ed il luogo preciso di sua abitazione in Firenze, cioè

in Via del Palagio dirimpetto ai Salviati. La Villa però, ove per la maggior parte compose la Coltivazione intera, si fu quella degli Alamanni a Cedri, di vicinanza presso a Volterra, e ciò si ricava dalla Lettera che Filippo Giunti fece nel 1600. in dedicando la Coltivazione nostra a Luigi di Piero Alamanni dottissimo gentiluomo (siccome il dimostra tra gli altri Jacopo Soldani nell' Orazione in morte sua) nipote di sorella di Gio. Vettorio, *ov' egli così scrive*: Lascio da parte ancora, che quando a dirittura da questo rispetto io non fossi mosso, e che questo Libretto non fosse per altro degno della sua Libreria, archivio fedelissimo delle Muse Greche, Latine e Toscane, sì doveva io indirizzargliele ancora per esser parte dell' Opera di un suo zio, nata e cresciuta per la maggior parte nella sua deliziosa Villa di Cedri; *con quel che segue; donde si vede chiaro che il Giunti aveva animo di stampar tutta l' Opera dell' Agricoltura, e che ci avea pensato più tempo innanzi, avendogli di essa fatto l' Autore un generoso regalo. Anzichè da una lettera, che io ho veduto nella Stroziana nel Codice N F, scritta di Cedri pure dal nostro al medesimo Giunti ne' 16. di Giugno 1596. pochi mesi prima della sua morte, si viene in chiara cognizione, che fin di quell' anno il Giunti voleva imprimere questa Opera*

d'Agricoltura, per la quale da aggiugnersi in fine gli manda il Soderini *un Opuscolo volgare scritto di suo pugno, che ha questo titolo*: Petri Mariæ Calandri Compendium de agrorum, corporumque dimensione ad Petrum Soderinum Virum præstantissimum, *e che pure nel suddetto Codice N F si conserva.*

Morì in fine il Soderini *l'an.* mdxcvi. *a' 3. di Marzo sul compire l'anno settantesimo della sua età, ed in S. Maria del Carmine di Firenze appresso i suoi generosi ascendenti ebbe il dì seguente onorevole sepoltura; celebrato in vita, e dipoi come uomo di non ordinaria acutezza e d'illustre talento, e ritratto il primo nella prima Volta della Real Galleria infra gli Uomini chiari e cospicui nell'Agricoltura.*

Valente Panizzi Mantovano in quel tempo Impressore in Firenze dedicando a lui la prima Parte de' Soggetti Poetici del sopra mentovato Salicino, grandi pregi invero nella dedicatoria a lui medesimo gli ascrive, dicendo trall'altre: A voi dunque, Sig. Gio. Vettorio, nato di nobile e illustre Famiglia, e adorno di tutte quelle più rare doti e virtù d'animo e di corpo, le quali a nobile uomo sono richieste, ed il quale siete testimonio, e vera e viva sembianza de' vostri progenitori, e più congiunti di sangue, che ebbono con istraordinarie condizioni e non più usate, nell'Armi, nel-

le Lettere e nella Prudenza i supremi gradi della Patria loro; dono e dedico, con la presente Opera, me stesso; Ed il virtuosissimo Salicino, tanto affezionato di V. S. quanto Ella cortesissima esaltatrice de' begli ingegni, son certissimo che di questo mio ufficio sentirà infinito contento e soddisfazione, e averà per sommo favore, che esso suo Libro porti in fronte il nome Vostro, che il renderà senza dubbio più gradito e riguardevole al mondo. *E nel fine del Libro medesimo l' appresso Sonetto del Salicino si legge:*

Per il Sig. Giovanvettorio Soderini.

Spinto dal rio destin Batto Pastore,
  Lasciato il Gregge suo misero errante,
  Dal patrio nido rivoltò le piante,
  Non senza aspra sentir pena e dolore.
E a piè dell' Alpi, ove con grande onore
  Cantò Damon diverse cose e tante,
  Si dispose a seguir quell' orme sante,
  E ciò, piangendo, un dì mandò di fuore:
Cure importanti, e voi gravi esercizj,
  Rimanetevi, poi che 'l Ciel destina,
  Ch' io debbia dimorar su questi poggi.
Io pur vi lascio, e qui mi rafferm' oggi,
  Poscia che 'l Soderin nemico a' vizj
  Adorna il suol di sua virtù divina.

Anche il celebratissimo Benedetto Varchi volendo pur dare al pubblico i Sonetti suoi pastorali, mandò ad effetto il suo desìo col ricoverare i medesimi sotto la protezione di Gio. Vettorio, *laonde in fronte di essi quello appose, che incomincia:*

A Voi, che l'alto nome e gran valore
Del saggio Avolo vostro a noi tornate,
Giovanvettorio mio, nè dispregiate
Le sante forze del celeste Amore,
Mando io quel che cantò Damon Pastore
Per colli e boschi nell' andata state *ec.*

Finalmente Alessandro Ceccherelli Fiorentino dando alla luce il suo Ragionamento delle Azioni e Sentenze del Sig. Alessandro de' Medici primo Duca di Firenze, stampato in Venezia in quarto nel 1564. *da Gabriel Giolito de' Ferrari, sotto i suoi auspicj il mandò fuori, e con questi sentimenti, infra gli altri bei tratti di stima, s'espresse:* Solo la pregherò bene, che si degni in questo mio dono riconoscer l'animo mio pronto di servirla, e far cosa che le sia grata; perchè così come Ella non è mai sazia di beneficare e giovare altrui, così non doverebbon mai rendersi appagati gli animi di chi la conosce di renderle grazie, e debitamente farlesi conoscere. Il che io desiderando più che tutti gli altri affezionati suoi tanto di cuore, quanto so

e posso, la prego a tenermi nella sua grazia.

Conciossiachè sì fatte testimonianze valevoli sieno a far comprendere il vero somigliantissimo carattere di GIOVANVETTORIO SODERINI, *non credo io che debba essere stato di noja a chi legge l'averne qui osservate queste poche distesamente.*

ALL' ILLUSTRE

SIG. LUIGI ALAMANNI

SIGNOR MIO OSSERVANDISS.

Perchè è convenevole che ciascuno meritamente intenda a quelle cose, alle quali vede il guiderdone secondo le affezioni seguitare, mi son mosso a dedicare a V. S. questo Trattato della Coltivazione e frutto delle Viti del Sig. Gio. Vettorio Soderini di onoratissima memoria, aspettando d'esser guiderdonato da V. S. non d'altro, che d'una lode di costante gratitudine verso il morto Autore, e di una grata corrispondenza d'affetto verso la divozione che tengo a' meriti e valore di V. S. Nè mi son punto vergognato far questa consequenza sull' affezione, con la quale ella inclina al diletto della vera Coltivazione e

bisogne della Villa, come che e la chiarezza del sangue e l'amplo patrimonio e i gravissimi studj paja che la rendano incapace di pensieri, che con la bassezza della terra pare che covino, e se ne stieno vili anzi che no; conciossiachè quando più fioriva la gloria de' Romani, i primi Senatori si tenevano a sufficienza pregiati, se loro era data lode di buoni Agricoltori: e Tullio avvisò, che la vita de' Coltivatori di pari passo quasi con la vita de' Sapienti procedesse. Vagliami oltre di questo l'esempio di quel dotto, non meno che colto e leggiadro Poeta, di cui V. S. con lo splendore del sangue e con la fama del nome, quasi per dritto redaggio serba eziandio la dottrina e 'l valore; che per principio de' suoi elegantissimi Poemi (acciocchè questa nostra lingua non mancasse de' georgici Componimenti) avendo della Coltivazione scritto in versi, quel Trattato al gran Re Cristianissimo Francesco I. dedicò; nè l'umiltà della materia, o l'altezza de' concetti di quel gran Re vietò, che dal valoroso ingegno di lui non fosse con pieno favore ammirato ed ottimamente gradito. Lascio da parte ancora, che quando a dirittura da questo rispetto io non fossi mosso, e che questo Libretto non fosse per altro degno della sua libreria, archivio fedelissimo delle Muse Greche, Latine e Toscane, sì doveva io indirizzargliele ancora, per essere parte dell'Opera

di un suo Zio, nata e cresciuta per la maggior parte nella sua deliziosa villa di Cedri. E come questa prima parte le dedico, così tutto l'intero Volume di questa Coltivazione dedicato le avrei, quando avessi potuto comportare la gravezza, che si sente in portando alla luce libri tanto copiosi e grandi. Tuttavia avendo io persuaso a M. Aurelio Biondi, che si pigli briga di cavare e mettere insieme acconciamente le principali materie di tutto il componimento senza aggiugnervi o levarne cosa alcuna; e desiderando egli per l'amicizia che è fra di noi, non meno compiacere a me, che sottentrare meco a parte del procaccio che fo della grazia di V. S. la va, come ella vede, disponendo in guisa, che or uno e quand' altro fascio portandone alla Stampa, più lieve mi parrà il condurre tutto il carico dell' Opera, e (come delle Rapsodie di Omero avvenne) così ben tosto avverrà, che in più Trattati avendo compiuta l'Opera tutta, mi troverò aver soddisfatto al desiderio dell'Autore, che delle sue fatiche perciò mi fece grazioso dono, e al desiderio di chiunque ha notizia di esse, che per ogni guisa vuole che io le dia alla Stampa. E' convien bene che io faccia scusa con V. S. non pure de' disavveduti errori, ne' quali le più volte incorre la Stampa; ma eziandio di molti più apparenti, ne' quali si è inciampato, per il non aver potuto il detto

M. Aurelio soprastare alla Stampa, e per lo essermi io pur troppo fidato di quegli, che comunemente ha il carico di rivedere i libri che si stampano: il che mi fa meno ardito di mettere in considerazione a' lettori, oltre alla utilità della materia, la purità e bontà della Fiorentina lingua, con la quale ella è trattata: Si potrà bene essa vedere sicuramente nel libretto, essendo egli composto con la solita purità e brevità dal Sig. Bernardo Davanzati, il quale, sebbene tratta della Coltura di diversi alberi e bisogne della Villa, nondimeno trattando principalmente delle Viti, mi è parso che si possa aggiugnere convenientemente con questo. E pregola a ricever insieme l'affetto, col quale gliele presento. E qui facendo fine, prego Nostro Signore Dio, le doni felicità e contento, quanto merita la sua gran bontà e valore. Di Firenze li 20. di Settembre MDC.

Di V. S. Illustre

Ser. Aff.
FILIPPO GIUNTI.

TRATTATO

DELLA

COLTIVAZIONE DELLE VITI

E DEL FRUTTO CHE SE NE PUÒ CAVARE

Del Signore

GIOVANVETTORIO SODERINI

GENTILUOMO FIORENTINO.

La Vite, che Vite per la vita che ella ha e dà alla nostra umana vita, è stata addomandata, e che tanto volentieri invita ognuno alla sua coltivazione per lo giocondo, grato, soave, e dilettevole e amato frutto che ella produce, e per lo pregiatissimo liquore che se ne trae, e per lo guadagno, d'ogni altro che dalla madre terra si cavi, maggiore, se non si opponga e la contrasti, ma la secondi e favoreggi il benigno cielo; perciocchè questa nobilissima e fecondissima pianta è sottoposta alle ingiurie de' tempi, restando offesa dai gieli agghiacciati,

dai Soli bollenti, dai seccori straordinarj, dalle tempeste di grandine, ed altri accidenti che tuttavia le possono sopravvenire; risponde con giovevolissimo profitto, e con notabilissimo esempio di gratitudine alle fatiche che ricerca il buon governo di lei, non le rendendo mai la Vite al tutto vote o vane, se non altro, ancora secca con i suoi sermenti e gambali, guiderdonandole con un gentilissimo fuoco; e per ultimo dando e retribuendo di se delicatissima cenere, che fa morbidissimo ranno a pulire, lustrare e lavare gli umani capelli. Fu dal gran Patriarca Noè dopo il grandissimo diluvio messa in pregio fra' mortali, e accarezzata da lui. A tal che favoleggiano gli antichi, come in molte altre cose (onde è pur con tutto ciò, che de' Romani si ha a credere più assai di quello che scritto se ne ritrova, de' Greci qualche cosa, e de' Paladini niuna) a dire, che Libero padre, detto Bacco, ritrovasse la Vite, che fu dopo molti secoli a Noè, al quale innanzi si dee stimare che ella fosse, se non così usufruttuata, almeno conosciuta, e in qualche parte usata, come l'altre frutte.

Questa pregiatissima pianta, più d'ogni altra feconda e fruttifera, dal suo scapezzato e reciso tronco, e mozzi rami, di quello che non appare, pullula e manda fuori l'abbondante ricolta sua; e sì gode, vien bene, e si bonifica ne' lati de' paesi che se le affanno, onde è che sieno tanto diffe-

renziate nella loro maggiore e minore e mezzana perfezione, e così diversi i di loro sapori e nature. Celebrò il Vino Maroneo Omero, e 'l Pramnio; Virgilio i Retici; altri agli Amenei, a' Nomentani, a' Candiotti e a' Corsi han data lode; e in Roma a questi, a' Romani istessi, a' Mamertini, e Lauremitani intorno a Messina, e a' Siracusani e a' Greci di Napoli, Centole Chiarelli, Paula, Circelli, Lacrima e Asprini; e fuor d'Italia in Germania, dove a tempo de' Romani non erano nè Viti nè Ulivi, oggigiorno fan preziosi vini intorno al Reno, al Necaro, al Meno, alla Mosella; e vicino al Danubio e in Ungheria, massimamente alla sua vista, fanno, e in quantità delicatissimi vini, e soprattutto il Vilpocre, e molti altri che odorati sono; ma in Candia, nella Giudea e 'n Grecia, per li più luoghi di esse; perchè oggi i Turchi piantano le Viti per cibarsi dell' uva, che è loro dalla Maomettana legge proibito il vino (come in queste due provincie già) sono vini di potenza incomparabile, siccome in quella isola (come in terra di Lavoro a Napoli i Grechi, si produce la gagliardissima Malvagia) i cui Vitigni fan l' uva a terra dalla Vite senza pali; e in Cipri anco di questa, vino più potente assai, causato tutto dalla qualità del paese, che così fatta sorte di Viti amando (come quelle dell' uva passerina di Coranto, che per terra ve n' è in copia) le conduce a tanto e così potente e gagliarda perfezione,

che altrove non avverrebbe, benchè le sorti delle Viti varie (che son tante, quanto i paesi) che si ritrovano trasportate dalle lor madri in altre regioni, quantunque lontanissime, non altramente che i frutti addotti da strane parti in altre a noi vicine, per la prima volta, e quasi quanto durano quegli stessi che furono trasferiti, rattenendo in lor quel natio patrio impresso seme, ancora nelle parti forestiere, rattengono la simiglianza di loro medesime, e producono assai simile a quelle, di dove elle sono uscite, così il vino, come i frutti. Dipoi nella seconda stirpe degenerano; ma tutti gli agricoltori convengono in un parere, che i sassi sieno amici alle Viti, massimamente quando sopra di loro sia soprammesso assai terreno; perchè essendo i sassi frigidi e tenaci dell'umore, non lasciano patir di sete agli eccessivi caldi le loro radici; il perchè gli antichi lasciarono per ricordo delle Viti, che si lasciassero presso a' fianchi delle fosse piantate di Viti, sassi non più di cinque libbre l'uno, da poter sotterrargli, riparando questi sotto il freddo l'Inverno, e l'Estate il caldo. Così si vede ne' fertilissimi colti di esse intorno al Reno, dove sono sassi a filoni per tutto, venirvi felicissimamente; e conviene levar via le pretre che sono nella superficie della terra, perchè l'Estate abbruciano riscaldate dal Sole, e l'Inverno raffreddano, al contrario a quelle che si stendono in fondo. E sebbene le

Viti hanno per natura di non rifiutare alcun sito o terreno che sia, tuttavia nel troppo gelato e nel troppo caldo elle non fanno; ma fuor di questi due estremi elle vengono tanto felici ne' campi, quanto ne' colli, e non meno nella resoluta, che nella densa terra, e spesso anche nella gracile e umidiccia; ma nelle pretre fortunatissimamente, ove sia ancora poco o nulla di terreno, siccome ne' monti della Spezie, a Malta e nel Carso, ed altrove. E quanto a' siti innanzi a tutti amano i piedi de' monti, che dall'altezze loro in basso ricevono terreno, e le valli che dall' inondazioni de' fiumi abbiano avuto materia; non rifiutando nè ancora la creta, di che si fanno i piatti, sebbene di sua natura sia inimica loro, come il puro sabbione, e 'l salso e l'amaro, e 'l troppo asciutto e secco. Molte non disapprovano il sabbione che sia mescolato con terra alquanto umida. Non vorria anche terreno nè troppo caldo nè troppo freddo, nè troppo raro o denso, nè troppo secco nè troppo umido. La terra grave, che non si può vincere con alcuna sorte di lavoro, e la leggiere, che non si tenga insieme, son loro contrarie. Nella grassissima mettono troppo, andandosene in rigoglio, e nella troppo magra non vi è nutrimento che le possa far dare innanzi. Adunque fa di bisogno fra queste disuguaglianze di temperamento, come ne' nostri corpi, moderando insieme i quattro umori che gli reggono, operan-

do, che più sempre avanzi il caldo che 'l freddo, più il secco che l'umido, e 'l raro che 'l denso, massimamente se s' accordi col sito del cielo, e gli sia in favore. Or se elle non sieno oltr' a modo fredde regioni, e quasi del continuo dalle nevi oppressate, vengono innanzi e vi producono le Viti buon vino; le quali anche, per difendersi da' ghiacci, reggendosi in poco alte piante, si ricuoprono tutte di terra smossa, scoprendosi poi nella stagione temperata di Primavera. E sebbene elle per lo più si godono nelle colline o colli, che così mezzanamente si elevano, e son più liete che negli alpestri e ripidi monti, e scoscesi poggi, ripe e balze dirupate; ancora in queste fanno, non rifiutando elle quasi alcun terreno, se non umidissimo e pantanoso, ma nell' elevato, scoperto, asciutto e sano, migliore rendono il Vino, e più copiosamente fruttificano, se non fosse schietta creta, gessosa e tutta argilla: e nell' altissime coste delle ripide montagne sassose, sebbene in non gran copia, non ricusano di allignare in ottimo vino, afferrandosi fra' massi, come fra quelli delle ripe della Spezie, ove si trae il Razzese e l'Amabile, a questo storcendo i grappoli, a quello vendemmiando senza ciò innanzi. Nè conviene aver per costante, che la prima volta le vi si pongano per attaccarvisi, ma in due o tre volte bisogna ripiantarle, ficcandovi i magliuoli corti, ove fra' sassi si scuopre punto di

terra, co' pali di ferro, provando e riprovando tanto, che la stagione ajuti appiccarvegli. Nè è maraviglia in tanta frequenza di massi e penuria di terre. A tutte le vigne è nojosissima la Tramontana, e a tutti i siti che a questa sono esposti, nè felicemente crescono nè rendono buon vino, come anco le poste a Occidente; ma grandemente pare che sia buona elezione ne' paesi freddi piantare i vignazzi a Mezzogiorno, e ne' temperati voltarli a Oriente, e ne' lati caldissimi, come in Africa e in Egitto, rincontro a Tramontana. Alcuni vogliono che le Viti risguardino Aquilone, e i tralci Mezzogiorno. Amano ancora le Viti, quasi per tutto, il Levante verso Mezzodì; nè altissimo monte o colle, ma poco surgente collina, e simile a poggio desidera, come a Mont' Argentaro, ove quivi vicino il vino di Port' Ercole tiene il principato tra tutti i vini d'Italia di colore, odore, limpidezza e sapore, naturalmente producendovisi appresso di più che ordinaria possa e vigore. Buona ed eligibile positura per le vigne è la qualità delle spiagge, come i non molto elevati colli di Ungheria, dove si raccolgono saporitissimi e odorati, come nell' Alamagna bassa lo stomatico e salutifero vino di Reno, per lunghissimo tratto pur naturali, e non con alcuno artifizio; valendo questo a mutare, correggere e alterare ogni cattivo vitigno e paese, sendo bastante l'arte a migliorarlo, rettifi-

carlo e abbonirlo. E veramente, che la fattura che oggi dall' arte si può usare intorno a' vini e si usa gli fa diventar differenti da loro istessi e dissimili dalla natura de' lor paesi. Cosa contraria del tutto a così fatta pianta, che più d'ogni altra segue tutta la condizione e natura del paese dove ella nasce: imperciò così come l'arte è atta in molte cose a correggere e moderare la natura con l'umano ingegno e diligenza; similmente nell' acconciare i vini per la chiara prova dell' esperienza, nella quale sola è fondata tutta la scienza dell' agricoltura, vale a ridurgli e rassettargli. Ora nella medesima maniera che avviene a colui che vuole avere tutte l'ulive, non ha tutto l'olio per li varj accidenti che le fan perdere, lasciandosi tanto sull' arbore (sebbene la vera è, che vi si lascin su maturare e cascar da loro) nella istessa avviene a quelli, che volendo tutto 'l vino, non han tutte l'uve; e così per contrario come di quelle, perchè lasciandole maturar tanto sulle Viti, o v'infracidano, o sono via portate e mangiate dagli animali; perciò con una certa moderanza bisogna contentarsi di perfezionarne parte, non si potendo aver l'occhio a tutto, e questo ben procurare, e l'altro in altri vasi lasciare un poco più in numero e in bontà minore. Sostentansi le Viti in alcuni paesi, come in alcuni luoghi di Francia, e in Corsica e in Candia, e altrove, dove sono i terreni gagliardi e

amantissimi delle Viti, da per loro stesse, reggendosi senza pali; e ciò ancora avviene per cagione della qualità dell' aere, ammaestramento e custodia data loro da piccole, allevandosi basse, e quasi rasente terra col suo piè corto, forte e diritto, e soprattutto stanno bene le Viti nelle regioni, che non siano per ordinario ventose, soggette a ruine di tempeste e a tristi temporali; onde è che amano sempre l'appoggio, o sia d'arbore o palo o broncone, o sopra ordini di pertiche alte, doppie e lunghe, sicchè vi si posino in quel mezzo stese, e così acconce facciano meglio, e crescano più vigorose, liete e abbondanti di frutto.

E siccome se quando da un luogo a un altro elle si traspongano, s'osserva di metterle in luoghi simili a quelli di dove levate si sono, come sarebbe a dire, se si spiccano i magliuoli da una vigna volta a Oriente, si piantano in lato volto al medesimo Levante, nel modo che egli erano situati prima; così nel piantar gli arbori dall' un luogo all' altro, si osservano le posizioni delle bucce segnate, che stiano per lo medesimo verso che ell' erano, a di dove elle si muovono, in quello ch' elle si ripongono; ma nelle Viti è assai mantener loro la somiglianza della situazione.

I Turchi e i Greci piantando nelle fosse o buche i magliuoli, ne aggraticciano nel fondo d' esse due o tre insieme, e qualche volta una gran filza intrecciato l'uno

con l'altro, dipoi riempiono la fossa, e cavano fuora il lor capo, due occhi solo a terra tagliandoli, come qui da noi. E i lodati antichi agricoltori hanno costumato di piantare per vero magliuolo quello che si spicca rasente il capo che rimane alla Vite, con tutti gli altri sermenti che gli sono accanto tagliandolo, e ponendo tutti questi sotterra, solo cavando fuori quel principale; avendo forse opinione, così facendo, che quelle aderenti producano altrettali barbe più vigorose e gagliarde, e che di questo modo fruttifichino più presto e più copiosamente. È buon magliuolo per piantare ancora quello che si stacca dal capo istesso che si lascia alla Vite, lasciando a questa gli occhi che ha ad avere, e servendosi a piantare del rimanente, perchè quel tagliargli col vecchio non serve ad altro che per attaccarvi la gruccia a spignerlo sotto, il che si fa senza il vecchio, torcendolo un poco, tanto lo pigli la cocca della gruccia; ma meglio è piantar di mano in mano nelle fosse che si fanno per lo divelto. Ora l'importanza è non ispiccare dalle Viti i magliuoli, prima che elle abbiano condotto il lor frutto a perfezione, e sieno un po' rassodati dal freddo; e osservando al contrassegno già fatto loro, di trargli da quelle che abbian fatte assai uve l'anno dinanzi, e che sien sani di tronco, nè punto magagnate, e non da Viti novelle, che sono inferme; ma da quelle che sono nel

colmo del lor vigore, e si spicchi del mezzo delle Viti, sia rotondo, delicato, sodo, con occhi spessi, corti dall' uno all' altro, e che abbia assaissime gemme nuove, da Viti non più che di dieci anni.

E sebbene alcuni sono d'opinione, che tosto staccati dalle Viti si debbano piantare; tuttavia l'esperienza ha rimostrato, che il lasciargli per parecchi dì star colti è in lato asciutto faccia poi piantandogli miglior prova, e più agevolmente afferrargli; ma se egli occorresse conservargli a qualche effetto lungo tempo, caccinsi in un orcio privo d'ogni umidezza, mettendovi in fondo della terra sparsa e sopra fra essi, sicchè tutti n'abbiano attorno; sia l'orcio lungo e alto quanto i magliuoli, perchè col loto si possa turar bene in bocca, che non vi possa trapelare nè vento nè aere, e così si manterranno per due mesi, e trasporteransi da lontano: e se, in volendo piantargli, vi se ne ritrovano alcuni che abbian patito, e sieu ristecchiti, piantinsi dopo avergli per un dì e per una notte intera tenuti nell' acqua. Usano alcuni piantarne due insieme, per tirare innanzi quello di più messa, ma quando sono qualificati, come s'è detto, è assai porgli sceveri. I magliuoli poichè han gli occhi spessi con corti nodi, s'hanno a fare di minor lunghezza, che non quelli che gli abbiano radi e distanti l'uno dall' altro, nè maggiori di un braccio e mezzo, o un braccio e tre

quarti, e massimamente in piano, perchè ne' poggi dove la terra scorre, si posson far più giusti.

Del tempo del piantar le Viti sono discordanti i pareri; ma si conviene, che se la positura del cielo sia piovigginosa o fredda, o 'l campo grasso e campestre, e pianura che senta d'umido, sia bene piantarli di Primavera; e se sia secca e asciutta, e calda la complessione dell' aere, e 'l campo di poco polso e asciutto, e ne' magri e scoscesi colli, è ben porli d'Autunno: e di Primavera è buon fare da' tredici di Febbrajo fino all' equinozio di Primavera, e nell' Autunno da' tredici d'Ottobre fino a calende di Dicembre. Altri dicono, che ne' lati dove scorre acqua, sia meglio piantargli d'Autunno, tosto che sien le foglie cascate alle Viti, e spogliate de' lor frutti, e rassodate, come si disse, solamente dalle brinate, che allora s'unisce meglio la terra, e s'impasta alle radici, dando loro sotto nutrimento maggiore. I Turchi in piantandole cacciano sotto due magliuoli a un tratto, cavando fuori il capo d'un solo, e intrecciandogli sotto terra insieme, forse avendo opinione, che quello di sotto ajuti dar meglio favore a quello che sopra la terra rimanda; ma a voler che questo ben segua, fa di bisogno nel calcio incastrargli insieme con biette, e serrar con giunco l'intaccatura, e di questa maniera farà effetto, acconciandoli come s'è detto.

Io per certo ho esperimentato, che così come noi non possiamo ben sapere la qualità della natura di ciascheduna sorte di Viti, sia meglio senza dubbio piantare i magliuoli all' Ottobre, anzichè al Marzo; perciocchè, da che il lor vero deposito, anzi sepoltura perpetua ha a essere la terra, che cosa può esser più conveniente, che piantargli a Ottobre, affinchè ciascheduno secondo la sua razza abbia a poter mettere al tempo, che secondo la sua natura se gli richiede? Del muover d'essa o prima o poi, non si potendo così per appunto appostare il tempo giusto della lor mossa al Marzo (sendochè chi prima muove e chi dopo) in quella maniera ciascheduno potrà muovere secondo la sua natura. E altramente ho fatto pruova di tutti gli arbori e piante che si pongono a' rami, e avendo avuto sospetto del rigor del freddo, ho usato coprirle di terra cotta leggiere o di altra materia, che più al dar fuori di esse le possa riparare, dipoi si scuoprono a Primavera, e vengono molto bene. Ma ne' magliuoli ancora tanto più si dee osservare in que' luoghi che non sono troppo soggetti all' acque e all' umidore, perciocchè in questi, come in tutti i luoghi piani, è meglio piantare al Marzo. Ma se è vero il parer di coloro, che affermano che allora tempo il più accomodato che si possa eleggere per ispiccare i magliuoli, sia quando son lor cascate la metà delle

foglie, che perciò mostrano ancora di avere il loro umore e vigore; per tutto ciò sarà sempre più acconcio il piantargli d'Ottobre che di Marzo; se già intorno alle mosse loro di Primavera non si spiccassero, che altramente il Verno si staccano asciutti e secchi privi di umore, e solamente di questo tempo si deono staccare per necessità, quando non si possono avere in altra stagione. Sono ancora molti che stimano non si dovere staccare i magliuoli avanti che abbiano avuto due o tre brinate, e che siano assodati e indurati bene dal freddo, perchè allora si tengono per fatti, e a proposito a piantarsi. Si conservano poi assai d'Inverno a ricoprirgli col terreno semplicemente, non volendo mettergli in orci, come si disse di sopra, che così ancora si manterranno per due mesi e più. E avendosi a condurre da provincie lontane, per quasi tutta l'invernata, s'impiastrano col mele, e si sotterrano nell'arena dolce di continuo innanzi inumidita con acqua similmente dolce. Se avvenga che abbiano a esser portate per l'acqua salsa, posti in cassette di stagno, piombo o rame, dureranno a mantenersi il medesimo tempo. E di questa medesima maniera durano ancora le marze di qualsivoglia frutto, che da lontanissimi paesi abbia a condursi. Ma egli è stato osservato per cosa chiara, che i magliuoli, che per qualunque accidente, o colti d'un pezzo addietro, o come che sia,

abbiano un po' patito, e sieno quasi appassiti e divenuti verdisecchi (senz' altramente tenergli poi nell' acqua avanti si piantino, come fanno certi, che l'errano, perchè così andando poi il tempo asciutto si perdono per la più parte) fanno miglior pruova assai, che i bene e freschi conservati, o che i tosto spiccati e posti; e stagionatissimi, purchè siano prima piantati con diligenza, più gli accompagna la terra, e se le uniscono, avendo cura che tuttavia si piantino all' asciutto, e ripieni attorno e circondati di arena fresca, o terra cotta in pertuso ove si piantano, anzi che di vinaccia (come afferma alcuno) o d'altro pacciame. Ma tuttavia, così in questo, come nel piantare ogni sorte d'arbori e fruttici ed erbe, s'osservi il crescere o scemar della Luna, la quale ha espresso predominio sopra tutte le sorti delle vegetative, e massimamente per far copiose e abbondanti le Viti. Adunque la Luna crescente in piantando osservisi circa al suo mezzo augumento, e gioverà assaissimo, che così impartisce della sua natura alle piante, infondendo in loro il vigore che è in essa del crescimento, del calore, della siccità, dell' umidezza e frigidità; e di tutti questi togliendo e levando, quanto ella va mancando e scema, e così per contrario essendo in augumento. Ora non avendo ella alcun lume da se, ma ricevendolo e incorporandosele dal Sole, riverbera verso la ter-

ra tanto maggiore questo lume che ella rende, quanto più ella si allontana da lui, e per contrario, quanto più s'appressa alla sua congiunzione, tanto manco lo fa risplendente in terra, e di qui viene il crescer della Luna e lo scemare, non che in lei veramente cresca o manchi il lume (se non se quando s'eclissa) per esser sempre a un medesimo modo illuminata dal Sole, siccome il Sole illumina il corpo di tutte l'altre stelle, che stanno sempre da esso tutte lucidate a un modo rispetto alla grandezza del convesso del Cielo; ma in lei solamente cresce e manca quel lume che da quella si riflette alla terra, il quale, secondochè egli va diminuendo e augumentandosi, ha parimente più e men forza di muovere il natìo vigore delle piante vegetative, e di tutte le cose naturali a fare i suoi effetti, causati dal suo primo motore il Sole. Perciocchè quanto più egli in esse lo fa crescere, tanto più in esse lo fa abbondare o diffondere a tutte le parti estrinseche; e altresì per contrario quanto più scema, si diminuisce: onde siccome il Sole nella prima stagione veste gli arbori, nella seconda produce i frutti, nella terza gli matura, e nella quarta gli sfronda; somigliantemente nel primo quarto la Luna è potente a muovere, nel secondo a fruttare, nel terzo a far maturare, nel quarto a conservare. E s'è ancora osservato e per lunga esperienza approvato, che tutte le piante e Vi-

ti che s'hanno a piantare, si caccino sotto terra, quando la Luna è sotto terra, e non mai quando ella è sopra terra, che così nuoce loro; e allora gli fomenta e ajuta facendo tutto crescere in vigore e copia di frutti, e prestezza di venire innanzi e più sana pianta, rigogliosa e bella.

Può adunque tanto la diligenza del lavor buono con che s'attendono le Viti, che e' si racconta, che L. Annio Seneca possedeva una vigna d'inestimabil grandezza e circuito in quel di Napoli; della quale essendogli occorso per casare le figliuole (tuttochè egli fosse ricco, come precettore di Nerone, di più di due milioni d'oro) alienarne la metà; con aver raddoppiato lo studio del governarla, aver cavata la medesima rendita di quella metà che gli era rimasta, che del tutto che egli aveva prima. Così ancora riferiscono per ultimo, essendo egli restato con la terza parte sola, aver col rinterzar la fatica del procurarla, cavato quanto di tutto insieme. Di qui viene certificatissimo il proverbio: Chi semina e non custode, Assai tribola e poco gode; e ciò tanto più avviene alle Viti, che trasandate si conducono a perdizione per la loro fragilità e debolezze, nè si reggendo da per loro, hanno tanto più bisogno d'ajuto e governo, che non l'altre piante. Dal dì adunque che in terra elle si pongono, hanno di mestiere di continua cura, vigilanza e riguardo, nè giammai deono resta-

re abbandonate, e senza essere o con la vanga, se sono in piano, e se in poggio, monte, o colle ripido e scosceso, con la zappa trassinate; e non pure una volta l'anno, come si mal fa, ma ciascheduno mese, per estirpar l'erbe e confortare le loro radici, perchè elle divengono poi più liete e più fruttifere senza comparazione. Ancora s'abbia in osservanza, che avendosi a piantare vigne o altri frutti, si cavino sempre del magro e mediocre terreno per porsi ne' grassi, e non mai si facciano uscir di questi per piantarsi in quelli. E non volendo ancora nel porre o Viti o arbori fruttiferi osservar la Luna, si può fare in questi giorni, che sono veramente per esperienza al porre profittevoli, come di Gennajo il dì 8. 9. 10. tutti i giorni interi si può profittevolmente porre.

Di Febbrajo 7. 8. 9. infino a mezzo giorno.

Di Marzo 3. 4. 5. da mezzo giorno a sera.

D'Aprile 1. 2. 3. sino a mezzo giorno.

Di Maggio 28. 29. 30. tutti interi i giorni.

Di Giugno 26. 27. 28. sino a mezzo dì.

Di Luglio tutti interi 23. 24. 25.

Di Agosto da mezzo dì fino a sera.

Di Settembre 21. 28. 29. 30. da mezzo dì fin alla sera.

Di Ottobre 16. 17. 18. sino a mezzo dì.

Di Novembre 13. 14. 15. da mezzo dì sino a sera.

Di Dicembre 11. 12. 13. sino a mezzo dì.

In osservar questa regola non è altra difficoltà, che l'incomodezza, quando è mal tempo, e quando troppo freddo e quando troppo caldo.

Ora i magliuoli non pur s'eleggano da fecondissime Viti, ma da rigogliosissima parte delle Viti, e la più che vi sia, di frutto copiosissima. E avvertiscasi, che volendo far pergole, si stacchino da pergole, e così da bronconi per bronconi, e da vigne per vigne, staccando i magliuoli da quelle Viti, che l'anno dinanzi abbiano fatto poche uve, e che si speri che l'anno avvenire sieno per dover farne buondate, ed abbiano per lo più sette in otto occhi, perchè da quivi in su è reputato il magliuolo sterile, ed è ancora buono quel magliuolo, che si spicca rasente a quello che si lascia per capo alla Vite, e quanto più si taglia rasente il gambale della Vite, tanto è meglio; e sebbene non ha del vecchio, non rilieva, ancorchè e' mettino tra'l vecchio e'l nuovo, e più sempre sul nuovo, e questa medesima avvertenza è da essere avuta nelle Viti degli arbori, pergole e bronconi.

Nelle valli dove concorre scolamento di terren buono, stanno benissimo le vigne, e nelle moderatamente alte cime de' monti,

e ne' colli difesi da altre montagne acconciamente riseggono le vigne, le quali gli antichi hanno approvato che elle si voltino a Occidente verso Tramontana, affermando che così elle sono più feconde, ma di men buon vino, come ne' piani e nelle spiagge aperte poste a piè de' monti. Le valli profonde sono da esser fuggite per l'umidità che ricevono, e per le grand'ombre, essendo le Viti amicissime dello scoperto e del Sole, e vi si producono debolissimi vini, e se pur sia di mestiero porvene, piantinvisi vitigni che facciano talmente i lor granelli rari, che fra essi possa agevolmente penetrare il Sole, e in quella parte di valle, dove egli più che in altra si scuopra. Ne' piani e nelle cupe valli s'hanno a piantar tal sorte d'uve che sogliono portar le Viti alte, e che producono l'uva primaticcia, e non molto fitta, ma rada di grappoli, di dura scorza, soda, asciutta e forte, come la colombana e simili. Nell'alture de' monti, colli e colline, coste e spiagge fanno bene tutte quelle che producono il ceppo basso, di granello tenero, e facili a marcire, e grappoli stretti e serrati di granello, come il moscadello e 'l mammolo. Ma il moscadello (che innestato in sulla sancolombana acquista graziosissimo sapore) e tutto altro vitigno, che teme la nebbia e la rugiada, vuol esser piantato a Oriente, e a Occidente quelli che ricevono ajuto e vigore dall' una e

dall'altra, come sono le colombine, e le di scorza dure o asciutte. Il colombino e i suoi simili, che hanno il legno duro e broccoloso, e che si scorza presto, è cattivo per i luoghi ventosi, e in questi fa bene il greco e 'l trebbiano in vigne. Si deono ancora piantare le Viti ne' campi grassi, che sieno poco fertili, e cavato i magliuoli de' luoghi magri; e così per contrario, e non meno ne' freddi e umidi quelle che hanno poca midolla e i granelli sodi, e ne' caldi e secchi, quelle che ne hanno assai, e i granelli delicati di sottil buccia. Tutti i terreni sassosi in qualunque sito o di piano o di poggio, purchè in lavorandogli, per piantarvi, si faccia rimanere le pretre dentro al terreno, ricevono le Viti lietamente, e generano saporiti e gagliardi vini. Così le terre sparse di minuti sasselli, e mesticati di scaglie o pietre che si fendano (come dove fa il vin di Reno) e similmente quelli dove occorra spezzare grandissimi massi, e cacciar sotto i lor pezzi, dimodochè non appariscano fuori, giovano alle Viti, e fanno buoni vini. Le terre salebrose e amare non sono il proposito per le Viti, come il dolce e di buon sapore, dove appresso nasca acqua dolce e buona da bere, dovendo esser tale il sapor del vino, quale della terra: con tutto ciò alle marine fanno buoni vini, e per cagione di quell' aere sono le uve fuor di modo saporite. Amano le

viti terreno magro, anzichè grasso, ma in magrezza mediocre, siccome in grassezza; e se pure siano piantate in grasso terreno, sianvi delle pietre assai in esso, e se magro, non molte pietre, e terra assai della buona, benchè nel sasso quasi schietto, o poco meno come ne' calestri, provano benissimo. Ogni terreno domestico buono per piante d'arbori fruttiferi s'affà alle Viti, sia in che posizione di sito si voglia, purchè sia asciutto; onde è che non rifiuta il tufo e teschio puro. E le Viti, che vi faccian bene verdi e fresche coi gambi grossi e grandi, non ronchiosi o broccolosi, ma lisci, belli e delicati, di frutto assai dan chiaro segnale che sia per loro. Gli spini e i roghi danno indizio di terra atta alle Viti. Quella che pel caldo si fende e ha gran crepature, è cattiva per le Viti, come ancora per li frutti, se già non vi fosse comodità di adacquarla, essendo per altro di sostanza e forte. È recipiente per le Viti quella terra, che con la grassezza ha sostanza e leggerezza e non grave, e ancorachè ella sia di sopra debile, se dentro è grassa e sostanziosa, sarà buona, perchè quella di sotto nutrica bene le piante, e quella di sopra, secondo i tempi, ben difende dal freddo e dal caldo; così fa buon profitto a tutto che vi si semina, il terreno, che di sopra è buono e sotto cattivo, zappandolo o vangandolo in modo

che smovendolo a dentro torni di sopra la buona, e sotto vada la trista.

Desiderano le Viti il terreno in tutti i modi di buon fondamento, e che sieno siti in fondo simili a se medesimi; onde è che nel paese di Roma, sendo a poco più d'un braccio il tufo, sieno i vini Romaneschi e di poca durata, sebbene di buon sapore, e perciò molto atti a far buoni i raspati. Nel cretoso rade volte piglian bene, pur la terra che ha di sopra arena e di sotto creta, gli produce assai acconciamente, e in questi terreni così malagevoli a appiccarvi i magliuoli, si possono piantare delle barbate, siccome ne' paludosi e all' acque sottoposti. Le barbate è ben porvele senza potarle, e 'l secondo anno riempirle di terra, e giova ancora a gettare fra la creta assai letame, e nel fondo della fossa quando si lavorano, dell' altra terra. Dove sono sassi in abbondanza conviene scemargli, e dove non ne sono, fa bene porre intorno al piè de' magliuoli tre o quattro pretre vive, per la ragione che si disse di sopra, perchè è bene sempre che si fanno i divelti, cacciar delle pretre in fondo delle fosse, e massimamente ne' piani, come sempre anche ponendo in fosse, fognarle sotto con le lastre, accomodandoli in modo che non pure l'acqua che piove, ma tutta l'umidità si scoli, e tanto si faccia ponendogli nelle buche, e più assai ne' piani, spiagge e coste, che ne' colli sollevati, o

monti, e facendo le fosse si getti la terra buona da una banda, e la cattiva dall' altra, affinchè questa rimanga di sopra, e quell' altra si stenda sulle radici. Tra' calcinacci e rovine, purchè vi sia alquanto di terra, provano le Viti bene, e tutte quelle che fanno l' uva di granello tenero, stanno bene piantarsi in terreno renischio, e rendono buon vino, e massimamente avendo sotto acqua dolce. La terra che succia presto l' acqua è conveniente alle Viti. La creta rossa, l' argilla, e 'l gesso che la rattengono, è cattiva. Dove è stata altra volta vigna, è male rifarla, per le radici restatevi, e pel terreno indebolito.

Bene è dunque eleggere il terren crudo, nuovo, salvatico, o sia di sterpi, di macchie di roghi, o prato, o di bosco di querce, più che di cerri, e fuggansi sempre più che le ginestre; e ove nascono le felci, che, oltre a che, come è le tignamiche, e 'l cisto, danno indizio di cattiva terra, non si sbarbicano mai. E i magliuoli che si piantano ne' piani, non si mettano a giacere come si può far ne' monti o nelle spiagge, mentre si fa il divelto; perchè essendovi sotto il pancone, non si smaltirebbe l' acqua, e starebbono di continuo molli le barbe che e' mettessono, e per conseguente in breve tempo si marcirebbero.

Considerato adunque bene, secondo l' osservazione degli ordini sopraddetti, il

luogo del sito a proposito per le Viti, accomodandosi sempre nel meglio alla qualità del paese, e determinato lo spazio che si desidera per essi, conviene da quella banda, che torna bene a mano a coloro che hanno a lavorare, dar principio a divegliere il terreno dove elle hanno a stare. Facciasi adunque la fossa quanto tiene la lunghezza di detto spazio destinato loro, e se non è molto grande e disagioso, si può far portare dal contrario lato dell'ultima parte del divelto di fuori, per riempiere l'ultima fossa di essa, con barelle o carrucci pel sodo, e se è gran paese, si può gettar fuor del divelto da quel medesimo lato, e lasciarlo stare sopra la fossa dal lato di fuori, e farà argine a piè della siepe che vi s'ha porre; ma meglio è farla gettar discosto, sparnazzandola nel terreno, che appianandovisi la vi si smaltisca senza far risalto, nè si metta mano a così fatto lavoro, quando la terra è non solamente molle, ma umida, perchè essendo umidiccia la terra, quando la si diveglie, fangosa o bagnata affatto, sopravvenendole grossa pioggia inzuppa in guisa; che non dopo molto tempo soffoca i magliuoli di modo, che non vi provano, perchè non s'addomesticano mai con quella terra rappallottolata e zotica; però è di necessità eleggere giornate serene e asciutte; e volendo farlo d'Inverno, è buon fare quando tira Tramontana, e che si vegga il terreno coll'es-

sere inumidito e rammorbidato dall' acqua piovana, rimanere asciutto, non essendo mai bene trassinare il terreno molle nè per questo nè per altro. Perchè volendo assicurarsene, la diritta è far tutti i divelti di Estate, nel qual tempo s'incuoce la terra al Sole, forse più che per i freddi, divenendo cotta e stritolata, meritando d'esser sommamente lodato quel divelto, la terra del quale sia ridotta quasi in polvere, e che sia più a dentro sempre di quello che hanno detto gli antichi, e che da noi si dirà; perchè nel terreno sodo che rimane sotto la terra smossa dal divelto non fatto bene a dentro, si generano molti vapori, perciocchè le umiditadi delle sostanze mischie e impure, che son generate dagli elementi con l'ajuto del Sole e degli altri pianeti, e dello stesso cielo, non possono penetrare nelle viscere della terra, che non è sollevata e mossa così bene, come in quella che è per contrario, nè meno unire insieme la massa delle barbe, e fomentarle al terreno, come quando sia il terreno profondissimamente divelto. Nè è assai anche il diverre la terra così a dentro, a volere avere le Viti fertili, ma bisogna ancora che i contadini usino grandissima diligenza in diverlo sottilmente, acciocchè non vi rimanga nè sassi oltre a modo grossi nel mezzo, nè sterpi, nè zolle grandi nè piccole, che non sieno disfatte e sfarinate, perchè questi impedimenti non lasciano poi

accostare la terra cotta a' magliuoli, i quali non essendo bene stretti e serrati, da quella ammozzolata, ricevono così il Verno, come l'Estate notabilissimo danno, e mancano di venir rigogliosi e di tanto frutto. Dee adunque la prima fossa detta esser larga due braccia, e fonda tre, se sia in poggio, pendendo sempre nel più se sia ripido e scavezzo, e nel piano due in circa, secondochè si conosce esservi meno o più d'umidità, e che vi si ritrovi vicino alla cima del terreno il pancone, che sono due cose oltr' a modo alle Viti nocive, e nel far i divelti l'una e l'altra agevolissimamente si conosce. Ne viene accanto il dover fare l'altra fossa rasente alla fatta, la quale si può sotto col marrone soggrottare per ispedire il lavoro con più prestezza, che così capoleverà il terreno smosso nel fondo della fossa, dove cascato se non è ben disfattosi, e divenuto come lavorato nel cadere, si dee quivi tutto con la zappa o vanga minuzzare, e prestamente rilavorare. Dipoi si ha a ritrovare coi ferri il terreno restato sotto al rovinato sodo, e quivi con la vanga o zappa e pala ridurlo al piano in fondo della fossa mezza ripiena, gettando sopra il terreno a quel ragguaglio, e di questa maniera s'anderà seguitando di diverre tutto il terreno di quello spazio, che s'è deliberato per la piantata della vigna; avvertendo che è meglio, massimamente nel poggio, monte, spiaggia, colle o collina,

piantar di mano in mano che si mandano giù le fosse a riempiere l'una con l'altra, i magliuoli, che poi spianato il divelto, come s'è detto, porgli con la gruccia. Spicchisi adunque, se sieno stati tagliati dalla Vite con esso, quel poco di legnetto che si chiama il vecchio, e gli antichi lo chiamavano mallo, cioè martellino, conciossiachè rimanendo appiccato tal ceppetto, stando poi sotto terra, infracidi; onde e le barbe che mettono al capo del magliuolo, che son pur assai, toccandolo ancora esse si guastano, patiscono e infracidano.

Appresso a questa diligenza non bisogna pretermetterne un'altra più importante, che è d'osservare, che quando si piantano nelle fosse i magliuoli, si pongano a giacere un certo che a discrezione nel fondo di esse, dirizzando il resto all'aere, affine che più agevolmente abbia a poter mettere più quantità di barba, sendochè quanti più occhi hanno i magliuoli sotto terra, più barbe mettono, e tuttavia nel fondo del divelto di fossa in fossa si gettino de' sassi, se non ve ne sieno, portati d'altrove, e se ve ne sieno, disporgli la maggior parte nel terreno, sicchè pochi ne rimangano fra la terra di sopra e'l fondo. E facendosi per piantar le Viti fosse aperte (perchè ancora questo si costuma per abbreviare il lavoro e risparmiare spesa a fare il divelto; ma conviene che sia più buon terreno per loro, e loro appropriato,

e che l'amino di natura) o per diritto o per traverso del campo, che s'è destinato per vigna (come venga meglio) siano aperte bene di larghezza in bocca di due braccia e mezzo, e in fondo ugualmente, tirate giù, e soggrottate poi, quando vi si piantano i magliuoli dall'una e dall'altra banda, minuzzando e tritando loro addosso tutta la terra, e questo ancora, con che le si riempiono, e sieno cupe in poggio tre braccia, e in piano poco meno, e gettisi lontana la terra dall'orlo della fossa un braccio, la buona da un lato d'essa, la cattiva dall'altro al medesimo modo, affinchè quando elle si riempiono, in piantandovi i magliuoli (osservando sempre nel poggio, spiaggia, monte, colline e colli di mettere una particella di esse sempre a giacere) la buona gettata su, e l'altra degli orli delle fosse, disfacendola e tritandola, si possa mandare al calcio de' magliuoli, come di sopra fu divisato, e poi la cattiva o non buona sopra, che col tempo incocendosi ella ancora a' Soli, e confettandosi a' freddi diventi buona, avendo avvertenza di porre nel fondo buona quantità di sassi, accozzandogli in foggia di fogna, se si conosca che l'acqua vi covi, o sia punto acquidrinoso il terreno, se no, alla confusa; dipoi gettisi sopra a' sassi, tantochè si ricuoprano, terreno di quelle sponde delle fosse che è restato sodo e buono, e sopra questo piantinsi i magliuoli, con dar loro

al calcio, se sia luogo oltre a modo magro, terreno mescolato con letame vecchio stagionato, o fiocini o vinacce, che ancora questo fa lor bene, o veramente loppa e pula di biade o di grano, ma che sia marcita d'un anno o di due, e ciò fa di modo germogliar le radici per esser materie calde, accompagnate dall' umidità della terra e vigor del Sole, che opera a farli più presto fruttificare, massimamente se sia marcito allo scoperto, e non sotto gli animali, siccome quelle pretre postevi in fondo non più grosse d'un cacio marzolino di quattro libbre non solo manterranno fresche nel gran caldo le barbe delle Viti, ma vi riusciranno i vini assai migliori; e le gemme delle medesime Viti indugeranno d'anno in anno a metter sì, che non saranno offese da freddo che lor sopravvenga. È bene ancora cacciar nelle fosse sterpi, ricci di castagne, manne di sermenti o fascine, che mantengano il terreno sollo e sospeso da potervi meglio abbarbicare, siccome gioverà ancora non riempier la fossa tutta a un tratto, ma lasciare d'anno in anno sino in tre anni a macerar quella terra soda degli orli, e stagionata gettarvela dentro un poco per anno, sicchè il terzo anno venga colmato e pareggiato il terreno: E posto, come s'è detto, i magliuoli nel pian della fossa si lascia loro due occhi, dipoi strappandoli con le mani, si levi loro la più debil messa, e tirata innanzi l'altra,

tagliando di sopra l'avanzo del magliuolo, se sia la prima, se no senza toccarlo, si conduce alla sommità della fossa, ponendo a tutti una cannuccia o paletto, e zappandogli o vangandogli ciaschedun mese, e sbarbando l'erba, sicchè siano conguagliati al terreno. Nè prima che al fin di Maggio si dee troncar quella messa più debole, con lasciar l'altra, e più ancora, finchè quella messa sarà inviata a farsi lunga, perchè allora non germoglierà più, e al Febbrajo seguente si taglia via quel poco di messa che avanza sopra il magliuolo, col pennato, acciocchè crescendo il fusto, e quello di compagnìa, diventino un medesimo piede. Ancora deesi lavorare il terreno intorno a' detti magliuoli il primo, e gli altri anni. Ma meglio sarebbe zappargli o vangargli ogni mese, questo in piano, quello in poggio, e così tutti gli altri magliuoli, piante e vigne, cominciando da Febbrajo fin per tutto Ottobre, ritornandovi parte del lor terreno attorno da Maggio fin per tutto Agosto, affinchè non siano trafitte dall' eccessivo caldo le lor radici, e poi colmarle con la marra innanzi al Verno, e aprirli poi fuori alla Primavera, lavorando allora attorno bene, e nettandoli dall'erbe, con tagliar lor via tutte le radici che saranno fra le due terre, e con mettervi, ma un poco discosto dal suo piè, il suo palo, ch' ella vi si avvezzi a andar su. Ma perchè queste Viti aranno due anni, all' al-

tro vegnente Febbrajo si taglino di nuovo sopra a' due occhi, e dipoi vi si mettano i pali che loro bisognino un poco grandetti, e come quelle due messe siano cresciute un dito, si levi la minore, ma se 'l piè sia gagliardo, lascinsi ambedue, tenendogli netti da ogni altra messa che vi si inframettesse, e spuntando ancora quelle che vi sono, perchè si faccia tutt' una. E perchè all' altro Febbrajo averanno tre anni, si può poi lasciar loro ambedue le messe, tirandogli innanzi a guisa di Vite fatta, e da fruttificare secondo il rigoglio che se le vede.

Ma le buche, che per li campi o luoghi della villa per piantare le Viti occorra fare, siano quattro braccia per ogni lato, e fonde tre in monti, e in piano poco manco, gettando pur la terra lontana dalle sponde un buon braccio, per poter poi, come nelle fosse riempierne quanto più si può della buona. E avvertasi, che si piantino così fatte buche per frutti e per Viti, a far bronconi tra l' un frutto e l' altro. Nello scompartimento de' campi, si riempia il fondo di sassi ammontati in colmo, affinchè l' acqua scoli, e non covi e stagni, a fare infracidare le radici, come chiusa in un vaso. E si deono fare queste buche così grandi, perchè altramente le radici urtando nel sodo non si dilatino; perciò è bene ancora in questo, in piantando soggrottarli. Ancora s' ha ad avvertire, che ne' paesi di sito che v' è gran calata e

scoscesa e ripida, ove s'hanno a por Viti, ad ogni ordine che d'essi si ponga in filo, e ancora a vigna, fare un muro a secco, grosso a scarpa, che sostenga il terreno, di maniera che piovendo ancora rovinosamente non l'abbia a portar via. S'accostuma ancora in molti lati d'Italia e fuora, in monte e in piano dove s'hanno a piantar vigne, non diverre tutto lo spazio d'esse, ma in quello far assai fosse larghe, l'una dall' altra lontana due braccia e mezzo, e tre, e porvi i magliuoli; ma di questo modo, trovando presto il sodo, non profittano a un pezzo quanto quelli de' divelti liberi. Ma se elle saranno fosse ampie, piantate con la regola di sopra, verranno bene, ma non mai tanto, quanto ne' divelti, dove la terra è tutta smossa, e le radici largamente vagando possono abbracciare il tutto. Ora volendo piantare al Febbrajo lavorisi il terreno all' Ottobre, se non si sia prima di Estate potuto lavorare, e volendo piantare all' Ottobre, sia lavorato prima all' Agosto almeno, se non si sia fatto di Primavera; e come si sia, non si maneggi mai la terra altramente che asciutta e a tempo asciutto, per le ragioni che furono di sopra recate: Siccome non si pianti mai ammazzerato, e con tempo piovoso o inumidito. E di qui è che la prima cosa che ha a fare un valente agricoltore, volendo ben coltivare e trattare e tenere la sua possessione, si è pensare a' modi di sanarla dal-

l'acqua e da ogni suo gemitío, così della piovana, che ella non nuoca a' campi, come alle pozzanghere e acquitrini di essa, e a quella delle vene sotto terra, che non appariscono all' aere, e dar l'uscita a tutte, con far buone fosse scoperte, o fogne aperte in pozzi smaltitoi, o chiassajuoli secondo i siti, e che ricercano i paesi, riparando coi muri a secco, e talvolta coi fatti a calcina, o cansare il trabocco dell' acque, facendo fare assai e buoni acquai per i campi e fosse fognate per dare lo sfogamento all' acque, e con fare ne' luoghi da smaltirle buoni acquidocci coi suoi scolatoi ben fognati, e con ordinare le fosse per i frutti e per le Viti similmente con capaci e larghe fogne, e massimamente ne' luoghi dove concorra molta acquazione; e di questa maniera sanificando i campi. E in questo bisogna vedere di piantarvi ogni altra cosa che fichi; perchè in poco tempo seguendo la conformità della lor natura, tureranno con le loro radici la fogna, essendosi trovata ne' condotti dell' acque giù per li doccioni una barba di fico più di cento cinquanta braccia lunga, che lasciatasi ingrossare arebbe guasto affatto quel canale. E volendovene pure piantare, per esser luogo fresco, facciansi per loro le fosse più spesse, e pongavisi una fossa di fichi e una no; e per esser questa una delle grandi importanze che risguardino l'ottima coltivazione de' campi, di levare ancora l'acque

stagnanti o che vi vengono o che vi nascono e covano, conviene porvi cura con ogni diligenza prendendo esempio dalla natura, che così come l'uomo che non può orinare sendogli impedito le strade di ciò, si fa spacciato; il simile avviene alla terra e a' campi, che se non si purgano dall'acqua, rimangono infermi, e sono morti non rendendo frutto, o poco, e i posticci vi vengono meno; onde è di necessità aver l'occhio a rimetter le fosse a' tempi per dar esito ragionevole all'acque piovane, che rovinano i campi in poca dotta, e portano sempre via il meglio del terreno ch' elle dilavano, e dovunque elle fanno questo cattivo effetto, si dee avvertire di lavorarvi al tempo asciutto, e quando altri si crede che non sia per piovere, e tanto più si dee esser cauto in ciò e accurato, quanto più si desidera in tali lati di porvi delle Viti, le quali per esser di natura umorose hanno a noja l'acque; e si vede per isperienza, che ne' luoghi umidi fanno cattivo il vino, e così per contrario, e così per li seminati e per li frutti i luoghi pantanosi non rendono; perchè per rettificargli conviene talvolta fare grandissimi fossi aperti, che isbocchino in laghi e fiumi vicini, e che sien atti a ricevere in se tutte le fosse, che son fatte per sanificare i campi e le campagne, occupati dall'acqua, ed i paduli. Ma quanto alla bontà de' vini volendo coltivare a Viti, io ho per costante, che chi deside-

ra buon vino ponga i vignazzi in lato montuoso e pieno di sassi o grandi o piccoli. Quegli poi che brama d'averne assai, ponga pancate e anguillari in piano in lati grassi, mettendo i magliuoli più radi e discosto, che altrove, o sì vero a bronconi per i i campi, o le mandi in pergola così mezzanamente alta; perchè la Vite oltre al cercar tuttavia coi tralci di allargarsi e distendersi, è vaga d'abbracciar molto paese, e massimamente in alto, e quanto più va alta, tanto più frutto getta, ma di sostanza più debole e minore; e tenendola bassa a uso di vigna, se le viene a torre il suo proprio, ed è forza che ella faccia poco in tal lato, ma buono. La Vite in se ha questa natura, che ella vuole stare insieme Vite con Vite; come in vero è cosa naturale di tutte le piante d'ogni genere; ed a voler far buon vino, non vuole la Vite participar di niente altro, che di essa Vite e di essa sostanza di Vite, per esser la Vite e 'l vino tanto gentile, delicato e attrattivo, che ogni minima cosa la guasta, ogni sito, e sapor piglia di quel che vi si mescola ed incorpora, e il rattiene. E non che altro osservisi, che nella vigna, dove il terreno produce la marcorella, quel vino saprà dell' istesso tristo odore di marcorella; sicchè, come s'è detto, Vite con Vite, e vino con vino in gran quantità insieme; e aver gran cura a' vasi, o far che siano

di terra cotta invetriati a usanza di Spagna, ove i loro potentissimi vini Secchi, Sanmartini e di Riva d'Avia racchiusi con la bocca serrata e stipata di pece, dal dì che a' principali di quel paese sia nata una figlia, gli tengono sigillati, finchè si sposi, e gli trovano tuttavia abboniti. Ancora si dee stare avvertito a' tini che non piglino sito cattivo, e si conservino con buono odore, come tutte le botti e barili e bigonce, sopra tutto procurando, ch' elle non sappiano di muffa, o piglino di secco, che non ne vanno queste due cose se non coll' asciarle e levarne anche in buondato, e volendo sperimentare le differenze delle fatture de' vini fatti in diversi lati e di diversa maniera di vigne; facciasi fare un tino d'uve di vigna e uno d'uve di pancate, e tutte di poggio e d'un medesimo paese, e facciasi pruova di qual sia migliore d'ambidue essi vini, che senza dubbio sarà migliore quel della vigna; piglisi poi l'uva d'una pancata, o anguillare di tre filari, e quella del filar di mezzo si metta dispersè in un tino, ed in un altro pongasi quella de' due filari dalle prode, e facendosi la esperienza qual sia il migliore, sempre si troverà il vino del filar di mezzo esser più buono più sano più netto e più saporito e di più bel colore, che quello de' due filari di fuore, perchè viene a partecipare del grasso del campo, e quello

di mezzo non v'arriva; ma del sapore, odore, colore e bontà delle Viti medesime facciasi paragone del vino medesimo de' bronconi e de' cappellacci, e degli altri con quelli delle pergole; e per concludere, chi vuol buon vino, ponga le Viti in luoghi montuosi, secchi e asciutti, buoni e privi d'ogni gemitío e mollor d'acque stagnanti; e chi assai vino, pancate e bronconi, e metta in pergola. È ben vero, che le vigne ogni dì vengono a noja a' mezzajuoli, perchè rispetto a quelle elle fanno poco vino, e chi n'ha e chi ne pianterà, e le faccia a sua mano ne farà bene; ma chi le lascia a grido di villani, getta via la spesa, e avendo durato la fatica indarno, le vede tosto mal condotte consumarsi e finire, e massime quelle di poggi e monti; perciocchè in quelle di piano interviene il contrario, perchè si mantengono le vigne, e le pancate si spengono; e tosto che sia la pancata o la vigna in essere, a due cose bisogna aver gran cura: l'una di non lasciar mai seminare su' colti semente di sorte alcuna, come fanno molti imprudentemente, carote, pastinache, radici, bietole rosse e simili, perchè i magliuoli col nutrimento che levi loro, ne patiscono troppo. La seconda è di non lasciare trasporre pianta di sorte alcuna, e massimamente cavolini, spigo, ramerino e salvia, e simili cose calde, perchè spolpano il terreno, e peggio di tutto le zucche, i cocomeri e i

poponi; ma il prezzemolo e la lattuga seminatavi con la sassefrica, non gli farà notabil danno, come qualche rapa e radicchio. Quando egli è tempo di potare, facciasi staccare i magliuoli per porgli a Luna crescente, passata la Luna di Gennajo, e quando arrivi alla Vite, la prima cosa squadrala tutta, e scorgi come possa battere la potagione, e lasciale il suo capo, e se questo trovi lungo, come da prima si disse, spiccane il magliuolo; se no, l'altro che gli viene appresso, che s'ha a spiccare per ordinario, ed è il vero magliuolo; e oltre alle condizioni dette di sopra, fia mediocremente sottile e non grosso nè broccoloso, sodo dal basso e non dalla vetta, e legando insieme i magliuoli che si son così trascelti, avvertiscasi che non si strofini l'un occhio coll'altro, o si soffreghi; e se s'abbiano a trasportare qualche poco di spazio da lontano, pongasi un panno lino molle, che di quando in quando si rimmolli in su la tagliatura, perchè secondo lo spazio lontano si rammorbidisce; e guardisi dal Sole, e massimamente dal vento di Mezzodì e Tramontana. Abbiasi ancor cura che e' non abbia rimettiticci su pel tronco d'altri tralci, e avendogli, lascinsi stare, sebben fossero rigogliosi oltra modo, nè se ne tolga mai che un solo per Vite, ed il primo, o quel primo dopo 'l primo, e osservisi questa regola da chiunque vuol del vino, perchè gli altri ser-

menti o indugiano a farne un tempo, o ne fan poco. Oh quante volte avviene, che circondando minutamente il padrone la vigna sua, trova molte Viti che non fanno uve mai, e di quelle che non fanno se non raspolli, e non si rinviene chi sappia darne la ragione! e pure è questa, che il primo tronco che si lascia alle Viti, è il vero capo, e il secondo viene a essere il vero magliuolo, che produrrà uva assai, e presto, il terzo ne farà, ma tardi e poca, e in raspolli e rada, il quarto non mai, e chi non lo crede ne può far pruova; onde si conosce manifestissimamente quanto erri chi pone tutti i magliuoli di una Vite che vi trovi; da questo per certo procede.

E chi vuole ancora avanzare in perfezione questo documento, quando le Viti son cariche d'uve segni le più cariche d'esse, e in qual magliuolo, e da Tramontana, e pigli di quello. E se conviene che sia magliuolo di Vite che s'abbia a portar di lontano assai (oltre a quello si disse) empiasi un corbello di terra cotta buona, e facciasi per di sotto e di sopra pel mezzo passare il sermento, e poi dopo un anno si tagli di sotto al corbello, e in esso e con esso si pianti, e mettavisi all'Ottobre cascate le foglie, e se vorrai farlo attaccare in lato umido, come nelle corti delle case, e ombroso e difficile, fa' la barbata a questo modo in un orcio, e ponlo in quello, e con quello inclinato. Così anco-

ra, ma in terra ferma si fanno le barbate per ogni sicuro uso da trapiantare, avvertendo, che se s' ha a piantare in collina, dei farne il sementario in collina, se in poggio in poggio, se in monte in monte, così dell' asciutto, caldo, umido, secco hassi a osservare; e tuttavia nel più magro, secco e stentato luogo della possessione; e ciò s' ha a fare sul divelto, o nelle fosse al modo detto di sopra; solamente non s' hanno a cacciar tanto sotto, perchè di lì a poco si possano più agevolmente levar via, perchè non ha a esser quella la stanza loro, ma un deposito. Ancora volendo piantare in sul divelto di monte (perchè in piano si può adoperar la gruccia) mentre si fa, senza stendergli nella fossa, e di mano in mano, piantandoli riempierli; si fa d'avere un palo di ferro voto uguale in cima come di sotto dalla punta, affinchè fittolo in terra faccia il buco col cavarnelo dentro di se, e non istivandolo dalle bande, come fa il palo pieno e massiccio; gettisi in fondo di quel buco sei granella d'orzo, e riempiasi il pertuso di terra cotta, o polvere di terra buona, o arena o vinaccia in parte pillandogli bene attorno la materia, e così s' attaccherà sicuro, e i magliuoli si trascelgano d' ottima bontà di sorte di Viti e varj; siccome anco di diversi s' ha a piantar la vigna, perchè se uno non pruova in quell' anno, fa l' altro, e vi pruova, nè mai piantando magliuoli si patirà che

sieno storti o ammaccati per porgli, che ciò gli danneggia e fa marcire; e se pur conviene per attaccargli alla gruccia e strignerli, giù attorcergli un poco, sia fatto dall' ultimo intorno all' occhio: ma adoperando quel palo voto, non occorrerà, e massimamente se si faccia fabbricar grosso quanto un braccio, e lungo al bisogno; e nel terreno sassoso si faccia fare un ferro sodo a uso di succhiello in punta, che discosterà i sassuoli in che egli intoppi sotto, lasciandoli apertura espedita da mandar giù il magliuolo, il quale si cacci e ponga giù sempre diritto, se non se quando si pone avanti, si riempiano le fosse un po' a giacere, come da prima si disse; ma ponendolo torto da quivi in su, s' offende poi troppo a scalzare e zappare, urtandovisi dentro. Se 'l terreno sia secco e caldo, o estremamente magro ove si pianta la Vite, non si riempia affatto la fossa, nè meno il pertuso sopra il divelto si riempia tutto a un tratto, ma di tempo in tempo, secondo prende l' umore e 'l vigore in se; ma se sia umido e freddo e grandemente grasso; riempiasi affatto, e si rituri ne' divelti. E in tutti i modi che le Viti si piantino, o fosse o divelti, o altro dove hanno a stare sempre, si piantino tuttavia doppj i magliuoli, e afferratovi l' uno e l' altro, levisi via il men vigoroso e vegnente, e questo si metta in un altro divelto a parte per barbate, mettendoli lontani l' uno dall' altro

un terzo di braccio e non più, e così si avranno barbate fatte di due anni. Ne' luoghi aridi e asciutti, secchi e caldi è meglio piantar i magliuoli nell' Autunno per far barbate e vigna; perchè non solo queste, ma tutte l'altre piante che si pongono all'Autunno, oltre alle ragioni dette di sopra, godono nel terreno, perpetuo lor deposito e naturale, il benefizio di tutto 'l Verno, addomesticando in quel tempo le loro barbe con la terra, e traendone quell'umore che è loro abbastanza, con esso intrattenendosi per germinare a Primavera, nella quale, piantandosi, le loro barbe non hanno molto tempo a distendersi e farsi amiche alla terra, e in un tempo hanno a far due effetti, metter sotto le barbe, e mandar fuori sopra le foglie. È buona piantata dal fin d'Ottobre sino a Gennajo a Luna crescente, e a Luna scema hanno a essere staccati i magliuoli; così per la Primavera, nella quale conviene, subito spiccati dalla Vite, piantargli nel terreno per far buone barbate, perchè averanno maggior vigore e forza a metter sotto e sopra, che non gli stati colti, tenendo sempre a mente, che i magliuoli che hanno gli occhi più fitti, sono più fertili che gli altri, facendo sotto terra più barbe, e fuori maggiori messe e uve. E il tempo vero dello spiccargli dalle Viti è quando cominciano i sarmenti ad aver piagati un po' gli occhi, e che si scorgono di cominciare a

gonfiare; e il piantare a Primavera s'ha a fare ne' paesi freddi e umidi, e come sono quelle terre il più delle volte, che sono situate alle radici de' monti volti a Levante, Ponente e Tramontana, e nelle basse pianure, dove piantandosi nell'Autunno, cominciano a spuntar fuor le barbe, e per esser sottili e molto deboli, in breve quell'umidità gli corrompe e infracida, perchè avendo le Viti o altre piante a rigettare poi alla Primavera nuove barbate, ed essendo la terra asciutta e risecca dagli ardentissimi Soli dell'Estate, non possono crescere, anzi patiscono e non vanno innanzi; e perciò è bene in tali terreni servirsi, in cambio di magliuoli, delle Viti barbate: ma nella Primavera smaltito il rigido Verno e l'umide piogge col favor del Sole, e in tal tempo diseccata e rasciugata tutta quella umidezza che ell'aveva nell'Autunno, e poi nell'Inverno raccolta in seno, quella terra freddosa e piena d'umido ammansata e addomesticata e risanata, accetterà per la benignità della stagione convenientemente non pure le barbate, ma i magliuoli a fruttificarvi ragionevolmente. Dove sia difficile, e rozzo e aspro terreno, s'impiastri di bovina il magliuolo, e sfesso da piè, vi si componga dentro quanto più si possono granelli d'orzo, e così in tutti i rami de' frutti, ficcandone dieci o dodici. Il pero, melo, e ciriegio e nespolo s'appiccheranno, e se sia terreno asciutto s'adacqui in fondo

il pertuso, e durando l'asciuttore s'adacquino del continuo, perchè nulla fa più afferrare, che l'adacquare da prima; ma conviene continuare in ciò, sin che si conosce le Viti o le piante non abbiano a patire del secco. Aggravisi, quando si piantano, loro intorno la terra asciutta, e si calchi sicchè la tocchi per tutto. Ne' luoghi e terreni secchi è meglio porre barbate, più acconciamente difendendosi elle dal Sole, che non i magliuoli, i quali da sette occhi in su sono giudicati sterili, non essendo rimasto in quella parte vigore di generare. Ne' luoghi umidi, perchè 'l Sole possa asciugar sempre d'ogn' intorno, piantinsi le Viti più rade, e così ne' lati secchi e magri, perchè ricevano più umidità.

I magliuoli condotti da lontano, se si vede che egli abbiano patito, tenendogli nell' acqua rinvigoriranno. Sotto terra si deon ricoprire almeno quattr' occhi, impiastrandogli con la bovina, che oltrechè gli ajuta afferrare, gli difende da' vermini.

Scrivono i Greci, che le ghiande sfracellate alla grandezza delle fave, sparse intorno alle radici de' magliuoli danno abbondanza di frutto, e giovano all' invecchiare il vino. Il medesimo s'afferma delle vinacce, ma semplicemente l'arena posta in modo ch' ella circondi i primi occhi del magliuolo, senz' altro gli farà metter radici e appiccargli a sufficienza. E volendo fare un semenzajo, che in capo di cinque anni

dia ogni anno assai barbate, divisisi il luogo destinato a ciò, più tosto divelto che altramente, e se no, compartito in larghe, grandi e spaziose fosse lontane l'una dall'altra otto braccia dell'altezza detta di sopra, ripieni poi, quando si piantano, ammezzati o più, quivi si pongano magliuoli cappati lontani l'uno dall'altro un terzo di braccio, e allevinsi poi di tempo in tempo coi suoi paletti sempre secchi, che i verdi che s'appiccano, o pali o canne, sempre fan nocumento. E come egli avranno tre anni finiti, siccome s'avrebbono a potare in foggia di Viti fatte, si volgeranno due o tre di quelle messe sotto terra per piedi Viti, crescendole poi d'anno in anno, secondochè vedrassi che i posti sotto mettano più gagliardo, sotterrandogli in quello spazio dell'Ottobre un piede sotto, e lungi dall'altro l'uno tre braccia; poi essendo le Viti da Tramontana verso Mezzodì per dirittura, si volgeranno verso Oriente tagliandoli due occhi sopra la terra, acconciandoli in modo che si possano lavorare e palare, e che l'una vetta non noj l'altra, come sotterrando il primo magliuolo lontano dal suo piè un braccio, il secondo due, il terzo tre e il quarto solamente uno; il quinto due, e il sesto tre, e sempre a dirittura, e di questa maniera niun magliuolo occuperà l'altro, nè cima di due occhi sopra terra darà noja all'altra, anzi appariranno distintamente tutti palati, e

quando cresceranno in maggior numero, gli sotterrerai sin al doppio anche più spessi, lasciandovi perciò delle messe traverse che facciano magliuoli per l'anno seguente, che sebbene saranno lontane da terra un piè o mezzo braccio, si zapperanno o vangheranno agevolmente, dando lor sempre un po' d'ajuto se sia terreno debole o troppo magro, di sterco di bue, di pecora o di porco, o di foglie d'arbori, come quercia e cerro, sopra le quali abbiano stallato le capre o altri armenti. La colombina è caldissima e molto a proposito a far germogliare le Viti presto, ma non è poi buona a migliorare il vino, che fa il contrario. Ottima cosa sarà loro l'orina vecchia marcita, e se manchi sterco, i favuli e fusti d'altri legumi faran buono effetto, riparando ancora dal freddo e dagli altri animali rettili, se sieno di lupini. Il seminare ancora fra esse all'Ottobre vecce, fave e lupini, e di quivi a tre o quattro mesi vangargli sotto gioverà loro, e un pugnello di lupini cotti dati attorno al piè, gli fomenterà grandemente, come ogni sorte di letame stagionato che si dia loro, e avvertendo di non ne mettere di alcuna sorte su le barbe appunto, ma lontano da esse e dal tronco sopra esse, e così agli arbori, sapendo che nella terra arenosa è migliore quello della pecora, che altro; e pure ancora di capra farà bene, purchè nello scassare s'avvertisca, che la terra che è di so-

pra vada di sotto, e così si muti e rinnuovi a' magliuoli, e avendo riguardo che col lavorar loro attornogli non s'offendano, o se si fa quando cominciano a muovere, non si scuotano gli occhi o si soffreghino. Imperciò è bene anticipare allo zappargli o vangargli, e lo scalzargli d'attorno è da esser cominciato da' tredici d'Ottobre, sicchè avanti la bruma e' s'abbiano scalzati. Dopo la bruma zappisi o vanghisi intorno allo scalzato, e intorno all' equinozio di Primavera pareggisi tutto 'l voto dello scalzato. Intorno a mezzo Aprile ammassisi la terra intorno al pedale; di Estate sarchisi spesse volte, e quando all' Ottobre e' si scalzano e si scuoprono le loro radici, e si spurgano e nettano dalle barbacce destramente col ferro, si ricorda quelle barbette che hanno messo l'Estate; perchè se si lasceranno, la Vite, abbandonate quelle di sotto, di breve vien meno; in modo che quello che si trova di lor messe un piede e mezzo in giù, s'ha a levare, e conviene durare a scalzargli ogni Autunno fino in tre anni, dipoi lavorargli al solito. Ma come sieno palati i piedi principali, acciocchè vi vadano su i magliuoli, si volgeranno al Febbrajo seguente al modo degli altri, seguitando, come s'è detto, di lavorare le messe sotterrate a' suoi tempi; e poi al Febbrajo che verrà comincisi a cavare tutti i magliuoli da Occidente, i quali per aver finito due anni, saranno talmente grandi e

barbati, che piantandogli altrove e procurandogli, daranno dell' uve in copia a' rami; perciocchè quando tu gli leverai per porgli, saranno più belli che i piantati sbarbati di quattro anni, tanto profittano sempre più in tutto le piante a trasporre le giovani che l'attempate. E cavati tutti da quel lato, caccerai sotto que' tre o quattro o sei magliuoli, che vi saranno da por giù per piè, facendo la buca capace a ciò, e osservando tanto a questi e agli altri, che a' primi, che è da zappargli o vangargli ogni mese, cominciando da Febbrajo a tutto Ottobre ritornando il lor proprio terreno d'intorno al Maggio fin per tutto Agosto per difesa del caldo grande, colmandogli poi bene con la marra fino al Verno, e aprendogli ancora fuori alla Primavera, con quella vanga, come s'è detto, tagliando tutte le radiche che sono a galla, guardando di non offender loro il piè, e però sarà bene recidergli col pennato lontano un dito dal tronco, per non intaccarlo, mettendo a Febbrajo un palo o due canne, come sia la costuma del paese; poi al Marzo seguente gli taglierai, come s'è detto, nel nuovo sopra due occhi, e allora palerai, lasciando poi la più gagliarda messa a venire innanzi togliendo via l'altra, poi all' altro Marzo potrai lasciar due capi per piè; e non è dubbio, che quante più volte sien lavorati di mese in mese sin all'Ottobre, aprendogli, come s'è detto, fuori

al Febbrajo, e sempre nettandogli e spurgandogli dalle barbacce, e levando ogni messa che sia nata di sopra sul piè, con tor via i vermini che appariscono, e le legature che serrin troppo, operando tutto a Luna scema, faranno grande acquisto crescendo smisuratamente; a tal che a Maggio poi si cavino tutti i magliuoli superflui che si trovino fra la messa delle Viti, lasciandovi i più belli e necessarj per tirare innanzi l'anno seguente, e per far de' capi per tenere indietro e basse le Viti, e quelli che son pieni di pampani e non hanno uva. Al fine poi di questo mese si dee scapezzare tutti i tralci che hanno l'uva, e spuntargli bene.

Altri hanno opinione per fare il semenzajo de' magliuoli da farsi perfetti a barbate, che si debba prendere degli scelti, e piantargli a uso di divelto, avendolo fatto fare per quello spazio che piaccia, in lato fresco, affinchè i magliuoli s'appicchino, e in mediocre terreno, perchè il caldo non gli annoi, e abbiano di terreno a migliorare trapiantandogli, e pongonsi presso l'uno all'altro mezzo braccio, e non troppo addentro, affinchè con agevolezza fatte le barbe, si possan cavare, il che si può fare il secondo o terzo anno, e trasporgli dove s'è destinato, e ne' campi, per fare bronconi, i quali o sieno fatti di gambali o rami di castagni, con più forche che si possa in cima, o di travicelli di quercia segata

in foggia d'aguglia, accomodativi sopra cerchi o mezzi cerchi a far palloni, e reggere e dispensare i sarmenti, e da piè gli uni e gli altri abbrustolati, affinchè cacciata quella parte sotto terra, basti contro all' ingiuria dell' umido, ovvero ficcando da capo alla semplice piuoli o randelli di scopa, corniolo o ginepro (facendogli ancora di questo, che regge all' acqua gran tempo) restino tra l'un frutto e l'altro nelle fosse proprie, che nel campo han ricevuti i frutti, o nelle formelle fra l'una e l'altra a dirittura; non le ponendo quando gli arbori, perchè ponendo quando loro magliuoli e non barbatelle, le bestie gli pascono, e nel lavorare si guastano, essendo sì piccoli; che essendo Viti fatte e ben palate s'ha loro un altro po' di riguardo; oltre a che tanto ancora s' innalzano, che non v'aggiungono, che quando la Vite è pasciuta, e dal bue massimamente o dalla capra, che han le bocche velenose, è spacciata; e così facendo lor vezzi il secondo anno, ti faranno dell'uve, e avvertiscasi di porre queste barbate discosto sempre mezzo braccio dal broncone.

Puossi usare ancora un altro modo di far barbate, le quali si fanno su per le pergole e per le Viti degli arbori coi sarmenti delle Viti proprie, pigliando di quelli che sono accosto a' capi che s'hanno a lasciare, e nel mezzo della Vite che tu vuoi acconciare, e mettasi a uso di capogatto

nel fondo d'un paniere o cestino pieno di grasso e buon terriccio, e facciasi passare per di sotto di sopra, e accostar bene alla Vite, e incalcar quel terriccio tenendolo così sostentato da palo sotto, o accomodato con corde a' rami dell'arbore, o legni della pergola, finchè quel sarmento metta le barbe in quel paniere, e il secondo anno fatta la barbata, taglia il sarmento col paniere, e pianta nella fossa, o dove tu vuoi ogni cosa insieme; ma questa sorte di barbatelle teme più assai, ed esse spolpano le Viti e le storpiano, perchè il rigoglio, mediante quel terreno, se ne va tutto in quel tralcio, e perciò non è da usarlo se non per forza, volendo (come sarebbe a dire) entrare in seme di qualche sorta di Vite notabile, come son quelle che si chiamano Maraviglie, ovvero che fanno l'uva di Jerusalem, che sono grappoli lunghi più d'un braccio, per esser sicuro che ella si attacchi; e questo è più acconcio modo, che per le Viti e per i rosai doppi da dommasco, e per i gelsomini di Catalogna, melaranci, limoni e cedri si possa usare. Con tutte queste diligenze che s'usano a procacciarsi, e provvedersi di fare assai barbate, la esperienza dimostra, che i magliuoli fanno miglior pruova per far venire innanzi una vigna, che non le barbate, ma queste son buone a esser piantate a canto agli alberi lontani due o tre piedi, come bene lasciarono scritto i Greci, perchè lavorando attorno, si

possano bene sradicare le nuove barbe nate rasente terra, e cavar quelle che entrano dentro ver l'arbore, che non ne traggano nutrimento alcuno, e massimamente quando sono olmi, che fanno molte radiche, e s'intricano troppo con esso loro, e lo scavargli e loro e ad esse intorno spesso, è causa di più frutto. Son buone ancora le barbate per fare appiccare le Viti in certi luoghi pantanosi e difficili per altro a poter bene attaccarvisi.

Ora ogni Vite posta sopra alberi o bronconi richiede anzi che no, per assai fruttificare, paesi e terre umide, come riviere, piani, acquatrinosi e grassi terreni; avvertendo, che se vi abbiano a risedere sotto i seminati si pongano gli uni dagli altri lontani cinquanta braccia ne' piani, ne' poggi trentacinque in circa, e lasciando prato sotto a uso di verziere, si possono piantare l'uno come l'altro un po' più fondi, come sarebbe a dire venti braccia, e se siano in terreno umidiccio è bene farle andare su' salci, vetrici, ontani o simili. Amano le Viti d'andare, per poterle accavallare e avere il Sole, su gli arbori che abbiano le fronde nè rare nè spesse, come si vede nella pianura di Palermo far benissimo sopra i loti, e sopra i pioppi, abornielli e frassini; per questa cagione molto recusano l'olmo, e fanno bene, perchè l'olmo mette sotto grande intricamento di nume-

rose radici, con tutto ciò, tenendolo aperto, si può accettare.

Se siano in piani asciutti, e 'n colli e monti, o spiagge simili son migliori i cerri, le querce, i frassini, e 'l legno santo e' noci, sopra a' quali vanno le Viti volentieri, i cornioli e i sambuchi, e sopra tutto l'oppio è accomodato a tutti i luoghi, e de' fruttiferi il ciriegio, e togliendosene altri che sien di frutto, è ben potargli avanti che comincino a dar fuor le foglie, al principio dell'Inverno e a Luna crescente. Sia almeno il tronco dell' arbore che ha a sostener la Vite, nel terren magro, e non così gagliardo all' altezza di quanto possa alzar il braccio in punta di piedi un uomo; ma ne' terreni grassi e potenti a doppio e più quanto si vogliano alzare e crescere. In Terra di Lavoro di Regno di Napoli su quelli arbori, che sostentano sopra di loro le Viti che fanno il greco, talor ve le stendono tanto ampiamente, che una Vite sola rende cinque o sei barili di vino, e in questi si può lasciar più rami e forche, che non in quelli, e formargli più larghi e maggiori; in quelli più spessi e ristretti, dando loro il garbo della forma uguale da ogni banda, sicchè apparisca l'albero ritondo il più che si può; ma se la scarsità del terreno e la strettezza del luogo costringa a mandarle sopra gli ulivi o altri frutti, come si vede in quel di Genova, ove il territorio è stretto, e 'l terreno scar-

so, non si guastino questi, e tengasi la Vite più rasente al tronco che si può, e vicino alle prime forche, che d'esso surgano sopra 'l tronco, e agli altri si tengano bene aperti i rami e sfogati, affinchè manco che si può gli abbia a occupar l'ombra.

Quando si piantano a quest'uso gli arbori, se la terra sia calda, e dove possa 'l Sole, pongasi a Tramontana, affinchè l'albero, sopra 'l quale sia la Vite sparta, lo difenda alquanto dal Sole; e se sia freddo a Mezzogiorno, a causa ch'egli abbia da quella banda l'albero per difesa, e se sia temperato a Oriente e Occidente. Siano dove s'hanno a piantare le fosse profonde, come si disse, tre braccia in poggio, e in piano mezzo braccio meno, e la Vite si ponga lontana dal tronco un braccio e mezzo, e se riesca in fondo la terra molto umida in iscavandola, pongavisi in fondo dello stabbio vecchio mesticato con terra buona asciutta, e con maggior numero di sassi e più spessi, serrati nel fondo, calcando la terra da basso, e sollo lasciando di sopra quello che si riempie, perchè l'acqua vi possa penetrare. Alla Vite, se ben sia trascelta barbata lunga, non si lasci pigliar tutta l'altezza in un tratto, perchè ella resteria sottile e debole, ma si tiri innanzi di tre occhi in tre occhi a poco a poco in su, per darle agio di far buon piè e ingrossar in più dotte; e così s'osservi, volendo mandar una Vite sur un tetto, o in

altezza di coprire con essa un cortile d'una casa, a far frutto ed ombra.

I pali, che s'hanno a elegger per le Viti, sono vantaggiati di ginepro, di castagno, d'arcipresso, e d'ogni legno che regga all'acqua, e non marcisca, come il frassino, il pino, il mandorlo e la scopa. Non è buono nè l'alloro nè il fico nè il salcio nè l'albero che s'attaccano, nè il nocciuolo che fa i vermini che seccan le Viti, e tutti si pongano discosto dalla Viti un piè, e tuttavia secchi e non mai verdi, e così le canne soppasse, ch' elle non possano mettere, perchè i freschi spoppano il terreno e danneggiano troppo le Viti, e siano tutti sbucciati, con la punta abbrustolata in fondo quanto vengono dalla terra ricoperti, nè sieno più grossi d'una picca, nè più alti di mezza. Se il paese è freddo, fermisi il palo da Tramontana; se caldo da Mezzogiorno. La legatura dee essere di materia arrendevole, come ginestra, giunchi e salci non troppo grossi, e con questi non si stringa tanto che recida, e sempre si leghi tra 'l vecchio e 'l nuovo, e più in sul vecchio, che non in sul nuovo della Vite, e le legature sieno spesse. Del legare vi son due tempi senza danneggiar le Viti, cioè o prima che comincino a dar fuora gli occhi, o dipoi quando le novelle messe si potranno comodamente accostare o distendersi a' pali.

Il terzo anno levate le canne farai pa-

lare i magliuoli co' pali grossi, come s'è detto, abbronzati e abbruciati nella punta; se sono di castagno, sien tutti pedagnuoli tagliati a buona Luna, e senza altro siano diritti il più che si può, e guardisi di mettere il palo di sotto alla Vite un quattro o sei dita, affinchè non ispolpi e sforzi la Vite, e massimamente sendo di castagno, il quale ha questa natura di attraere fuor di modo a se, e pongasi da quella banda che e' non le possa torre il Sole di mezzo giorno; e osservisi ancora questa diligenza nel palar le Viti vecchie, e perchè elle n' hanno maggior bisogno, e' nesti giovani similmente, e facciasi ogni opera di palar tutte le Viti a' pali, perchè accarezzandole con essi te ne renderanno il merito, perciocchè chi manco spende più spende, e men gode a lungo andare, perchè le canne son vane; e il più delle volte si vede che la Vite regge la canna e non la canna la Vite, s'ella non si rinnuova e si fortifica ogni dì, e l'effetto si vede a un soffiar di vento straordinario, che ogni cosa trabocca in terra, e la canna e la Vite, e la Vite e la canna, e si perde a un tratto la Vite, l'uva, la canna, e la fatica e la spesa. E perciò quello che si fa, si doverebbe acconciar bene e con tutta quella diligenza che si può; e s'ha più tosto a far manco, e assettarlo bene, come dice il proverbio: chi assai abbraccia poco strigne, e conforme all'antica sentenza: lodate le ville grandi e

cipio fin a sette o otto anni bisogna avvezzarle a ciò con canna o paletto, a stare e reggersi in piede alte da terra un braccio, e lasciarle non più d'un capo; come poi comincia ad essersi fatto da se più sodo, e poter sostentarsi senza ajuto, convien potarle presso al tronco, cioè scapezzare i sermenti a quattro o sei dita vicino a esso in capo al primo occhio, lasciandone un solo a ogni gambale di tralcio, e di quanti vi se ne veggono de' buoni farne quasi un mazzocchio in rotondo a guisa del potare i capperi, acconciandogli che stieno rilevati ugualmente per tutto, sicchè crescendo resti aggravata la Vite di sarmenti traversali con contrappeso pari da ogni lato, così si sostenterà da per se senz'altro palo; e si può lasciar loro per bilanciarle bene da ogni banda sette o otto capi di un occhio solo in tutto. Questo modo di potare si chiama alla Francese, ed è usanza ancora di Spagna, e con questo modo di fare si possono assuefar le Viti adulte d'Italia, cominciando d'anno in anno a riducerle in questa maniera, da prima quattro capi a quella foggia, e poi cinque, e di mano in mano sino in otto; ma tuttavia ne' terreni polputi e gagliardi, che son quelli che per tre o quattro braccia in giù son sì somiglianti a loro stessi, come in cima; e così s'avrà uve assai, che l'altre non dan frutto quanto queste Viti, ma son di vita minore, perchè invecchiano dopo non molto;

ma per fare una esperienza, si può provare ove sia terra di fondamento, e gagliarda, come è in Provenza, in Piemonte e in altri luoghi, dove le pongono a filari nelle fosse, lontana l'una dall'altra tre e quattro braccia; perchè arano il terreno co' buoi o cavalli in que' mezzi, e coll'arare si può ancora riandare tutti i piedi delle Viti, e ritoccarle con la zappa e vanga, che danno più utile e s'acconciano assai meglio.

Ne' paesi caldi e terre secche sieno le Viti così lunghe e distese, che co' lor sermenti possan bene coprire il piè e l'uva, affinchè il Sole non le riarda e secchi; e ne' freddi e umidi sieno in loro più raccolte e ristrette, affinchè il Sole e 'l vento scorra all' intorno asciugando l'umore che guasta e corrompe. Ne' poggi e colli è bene alle Viti che son piantate, lasciar dalla parte di sopra che guarda allo insù, le fosse aperte, cioè alla volta del monte, e di sotto far loro un arginetto, che così l'acqua della pioggia scorre alle barbe e le fa crescere assai. Ancora le Viti che sono di diverso sapore, e che maturano in diverso tempo, deono esser poste da per se dall' altre che maturano assai prima. E quelle che tardano assai a germogliare, ma non a maturare, che hanno poca midolla, fanno uve assai, nè temono così la brina, le nebbie e 'l caldo come l'altre. E se per sorte in lavorando le Viti con zappa o marra o vomere elle s'offendessero, mettasi sopra alla ferita terra sottilissima

mescolata con lo sterco di capra o pecora, e si leghi attorno coprendosi bene con terra smossa; ma se la ferita sarà alle radici pongasele sopra un po' di terra mescolata con isterco, e spesso si vada zappando attorno. Sia il giorno che si pianta, quieto, piacevole e caldo, e 'l nuvoloso senza pioggia non è da rifiutarlo; e se spruzzolasse non è cattivo, e dal primo crescer della Luna fino a dieci dì.

Se le Viti saranno inferme, e che producano i pampani rubicondi, forinsi nel gambale col succhiello, e dentro vi si ficchi una cavicchia di rovere, ovvero si cacci nelle radici più grosse, sfesse, ovvero si faccia penetrare un chiodo nel tronco, e anche si può infondere al pedale scalzato del lozio umano, e più appresso rincalzarlo, e si saneranno; e quelle che son restate ammortite pel freddo, contra 'l quale niente è meglio che ben copertarle con terra, tagliansi rasente il calcio a terra, e rinnovando nuove messe, rinvigoriranno; e se non sia perso il gambo vecchio, taglisi sopra a dove per ultimo verso i capi si ritrovi il magliuolo mantenuto verde, scapezzando affatto a dove si conosca che possa rimetter la Vite, e lascisi andare innanzi qualche rimettiticcio che vi sia fresco.

Le sterili è opinione ch' elle diventeranno feconde, adacquandole con forte aceto, e ponendovi cenere e impiastrando con essa la scorza; e se siano in luoghi

caldi e aperti, fendasi loro il tronco, e caccivisi una pietra, annaffiando con orina umana, sicchè arrivi alle radici, e facciasi di Novembre, e se no, in freddi di Febbrajo; e lo insetarle è il più sicuro rimedio; ma frequentando di annaffiar con orina la Vite durerà più, facendo uve più belle e migliori.

Quelle che seccano l'uve, si sanano con iscavar loro ben d'attorno, e ancora ponendo nella buca cenere di Vite medesima o di rovere intrisa con aceto, o tagliandola presso a terra e coprendola di letame, con ben procurar la messa che ella fa. Quelle che hanno troppo grande il rigoglio e se ne vanno in pampani, essendo in lati caldi e aperti si ritirino col potarle di Novembre, e ne' freddi si bruschino di Febbrajo; e quando non serva questo, si scalzino, e la scalzatura si riempia di sabbia di fiume, o veramente di cenere; e questo si dia alle radici che s'intaccano e tagliano, mettendo delle pietre fra esse, e assai giova aprire e dilatar loro i sarmenti, tenendogli allargati, che il Sole vi penetri con facilità.

Quelle che ne' luoghi grassi marciscono l'uva, spampininsi da' lati trenta dì avanti la vendemmia, lasciando solo nel mezzo per difesa qualche foglia. Tanto faranno quattro libbre di cenere vecchia poste alla sua radice, e così altrettanta sabbia asciutta e minuta.

Quelle poi che per troppe foglie non conducono il frutto, si curano coll' aver considerato al Maggio le lor messe, e lasciar loro pochi tralci, levando tutti gli altri, e quelli sostentar con paletti, tantoch' egl' ingrossino e si reggano da per loro, e se i gran pampani e spessi le soffocassero, e insieme con l'altre Viti troppo se n' aduggiassero, sfrondinsi, e continuamente lasciando loro molti e lunghi capi, con tirargli bene spartiti l' un dall' altro più che si possa, zappandole rare, e men letamandole, come quelle de' piani, e nel Maggio levar via assai pampani, ma più a quelle che marciscon l' uva, e a tutte giova assai l' alleggerirle di pampani, che si conoscono esser superflui e inutili, purchè non si faccia questo quando sono in fiori, che allora faran loro nocumento troppo le piogge, siccome la nebbia folta e l' aere fosco; e se per questo non si patisce, è bene al Maggio farlo quando son tenere, e anco quando l' uva ha sfiorito, levando sempre con mano e non mai con ferri tutte quelle messe e pampani che nascono nel lor tronco, e ancora alle radici, se non se qualche bel sarmento, per lasciare a rinnovar la Vite. Così s' hanno a staccar tutti quei sarmenti che nascono nelle braccia, non avendo uve, e che non s'abbiano perciò a lasciare all' anno a venire, e tutti quelli che hanno l' uve, è bene scapezzare, e tutto

ciò giova ancora a poter l'anno seguente e più tosto e più speditamente potarle. È buono ancora, ma non tanto il bruscarle nell'Autunno e a Primavera; e a questa ne' luoghi freddi, a quello ne' caldi, ne' temperati non accade. Nè altro è il bruscarle, che spartire, staccare e levar loro d'addosso la scorza superflua, e che sta penzoloni o male appiccata, affinchè sotto rinnuovi, avvertendo di non toccar che quella che casca da per se, con un pezzo di maglia di giaco.

Le Viti vecchie e trasandate si possono ridurce e rinnovare se ell' hanno profonde le barbe, tagliandole fra le due terre, allevando poi il più bel capo surgente dalla tagliatura, ovvero facendo una fossetta appresso sotto un braccio e mezzo, sotterrandovi tutto 'l vecchio e cavando fuori il nuovo, e se ell' abbian patito di secco, sicchè non sien abili a piegarsi, scalzisi il primo anno di maniera che non iscuopra a offendersi le radici, e diasi loro del litame stagionato, potando corto, zappando e spampinandole spesso, e avendo dipoi all' altr' anno fatto buon capi, sotterragli con esse; e se son sane e di buona sorte, seghisi a dove enfia o ha nodo, o veramente tagliandole con intaccare il tronco in mezzo quattro dita sopra terra, e di quivi s'allievi la Vite novella, scalzandole e tirandole così al principio di Marzo, e levata via l'asprezza della legatura con taglientissimo

ferramento, ricuoprasi con terra concimata minuta, e l'altre più cattive, innestandole fra le due terre, ripulluleranno; ma meglio è sradicare le Viti vecchie dal basso delle lor radici, e dopo due anni, lasciato stare il terreno rotto a quel modo, ripiantarle di nuovo, scassando il terreno, e facendovi di sopra la nuova vigna, seguitando l'ordine di zappargli spesso o vangargli. Le Viti vecchie si traspiantano con risico; imperciò cavatele delle fosse dove elle sono con più barbe che si può, si pongano nelle fosse, volte come prima, avendole segnate avanti che elle si cavino, lasciando loro uno o due occhi nel nuovo capo, ponendo sopra le lor radici terra minuta e ricotta e grassa, o veramente mescolata con litame marcito e umido, adacquandole spesso con acqua grossa di litamaccio o di fosso, non mancando di spesso zapparle o vangarle. E perchè la natura di tutti i frutti, come delle Viti, è di metter volentieri delle barbe a galla nella superficie del terreno, e così di abbandonare le concentrate di dentro in esso, che sono di vero e naturale nutrimento, perch' elle durino e si conservino, così quelle come queste conviene scalzare ogni anno e strappar loro quelle barbicole, e lasciandole scalzate l'Inverno ne' paesi non troppo diacci, è di grandissima utilità loro; e facciasi quest' opera ne' dì buoni e che non soffi Tramontana, nel mese di Ottobre o di Novembre; ne' secchi e duri facciasi piovuta

una grossa acqua. E 'l ricoprirle sia sempre quando si comincia a riscaldare il tempo per Primavera, e allora vangando o zappando si riempia quella buca di terra cotta, e si pareggi uguale senza alzar la terra al gozzo che la danneggia, eccettochè dove fa di bisogno dar lo scolo all' acqua, che s' ha a vangare a pendío mandando la terra in alto a uso di comignolo. E alle terre fredde e secche è bene, perch' elle possano ricever l' umore, vangate ch' elle sieno e coperte, far loro intorno un cerchio sotto incavato, che l' acqua possa penetrare al basso d' ogni tempo. Ma volendo ritornare al suo segno una vigna derelitta, trasandata e vecchia, la prima cosa facciasi potare detta vigna fatta la Luna di Gennajo, e alle Viti deboli facciasi lasciare un occhio solo, e alle manco deboli due o tre, e facciasi lavorare e scalzare attorno ogni Vite, e taglinsele tutte le barbe fra le due terre, e facciasi dare a ognuna due giumelle di vecciuole, o mochi mescolati o qualche lupino cotto, e ricuoprasi la buca, ma non affatto, se son crudi, acciocchè possano nascere, e al Maggio facciansi ribattere, riempiendo la buca, e sotterra ambedue dette semente nate, a uso di soverscio; e questa sarà la manifattura del primo anno. E similmente quand' elle si potano, facciansi tritare le potature a pezzi piccoli, e lascinsi nella vigna, e quando l' anno medesimo si lavorano, vadano sotterrate; e così si se-

guiti di far sempre, volendole mantenere, e così si farà de' pampani, lasciandogli infracidare a' piedi; che come si dice per proverbio, alle Viti buone non si dee dar loro nè torre. Hacci un altro modo da farsi ne' luoghi, dove s'usano pecore, con far lavorare vangando la detta vigna, e farvi lavorar dentro lupini quando è spampanato; e l'anno d'Inverno al colmo del freddo allogar per pastura que' lupini a chi ne ha, che è carestía di pascolo, e vi si mandino dentro a pasturare, perciocchè quando la pecora mangia e cammina, sempre stalla doppiamente, e quel grassume rimane nel terreno della vigna, e vi resta a infracidar la barba de' lupini; tutte cose calde e buone, facendo loro ancora l'osservanza de' sarmenti e pampani. E tutto questo si dee fare ogni anno alle vigne venute meno guaste e disfatte, e non alle buone; perchè in queste il vino riuscirebbe e grasso e debile. Il terzo anno solamente la lavorerai, ma in cambio di vecciuole o mochi, si dia loro della pagliaccia mescolata con loppa in buona buca al piè, ricoprendola bene, e sopra tutto potandola corto, e tenendola a dietro, avendo voglia di repararla e riaverla, che ella vada innanzi e duri, e massimamente ne' paesi montuosi e magri, e di questa maniera il vino sarà molto migliore. Ne' piani non occorre governarla così. Ecci chi usa, per tenerla a dietro, di saettolarla, il che a

certe Viti trasandate fa molto bene, e a certe no, perchè le spolpa come il capogatto, ma non tanto, e vale assai sempre il ritirare le Viti addietro.

Accomodando di fare una pergola, e che provi bene in monte, facciasi fare una buona fossa larga tre braccia, e fonda altrettanto in poggio, in piano un po' meno, coi suoi sassi e scoli, e in quella si mettano magliuoli barbati, che si vogliano in detta pergola, lontano l'uno dall'altro tre braccia e mezzo, e facciasi fare buona fossa dirimpetto a dove si voglia che dipoi vengano le Viti, o accanto al muro o appresso a colonne, e facciasi la fossa discosta dal muro o colonne un quattro o sei braccia; e 'l secondo anno, se si vede che le Viti abbian messo gagliardo e con gran rigoglio, facciansi potare a Luna crescente, lasciando loro un occhio o due, e dando loro ogni anno della colombina spenta a' piedi. E nel porle da principio, facciasi dar loro nel fondo della fossa di molta robaccia e pacchiume, che infradici e tenga fresco, acciocchè s'appicchi meglio, essendo magliuoli; essendo barbate non vi accade che arena. E dipoi il terzo anno avendo messo gagliardamente, facciansi propagginar ben sotterra, conducendole al luogo dove hanno a star di fermo, cavandole fuori quanto elle vengano, o lasciando loro due occhi soli, per lasciar venire innanzi il tralcio migliore. E nella fossa fatta, do-

ve si sotterrano le Viti, facciasi porre dimolto grassume, affinchè elle possano crescere rigogliosamente; che le Viti delle pergole, e massimamente negli orti, ove si pongono di buone ragioni d'uve da mangiare, non importa tengano del grasso, e così trattandole, faranno gran pruova. E fatto che avranno e stabilito il piede, si potrà lasciar loro capi assai, e distenderle e allargarle per tutto, perchè elle aranno umore da poter nutrirsi, massimamente avendo lavorato bene sotto il terreno, che altramente non basterebbono, nè così bene riuscirebbero. Dal potar bene le Viti e a tempo, e dal modo del legar bene i capi e poi i tralci dipende tutto 'l frutto e mantenimento loro: imperciò conviene eseguire questi parti con ogni accuratezza e diligenza possibile, e primieramente farlo avanti che la vigna si lavori, affinchè lavorata che ella sia, s'abbia manco che si può a calpestare e camminarvi sopra; e per questa cagione ancora, primachè ella si lavori, si faccia e legare e palare. Adunque per acconciamente far questa operazione sono due tempi destinati per ciò. All'Autunno finita di fare non solo la vendemmia, ma che siano caduti tutti i pampani, e sieno assodate da una o tre brinate i magliuoli, i quali di questa maniera, quando si pota, si potranno ancora trascerre per piantare; e l'altro alla Primavera per Gennajo, Febbrajo e Marzo. Ne' paesi caldi, e ancora

ne' tiepidi, e massimamente ne' siti, ove siano le Viti volte a Mezzogiorno in quel convesso che riceve il Sole, è a proposito potare nell'Autunno. Ne' freddi e gelati, e dove le Viti sien volte a Tramontana, facciasi di Primavera; e ne' luoghi più temperati nella più temperata stagione che vada di queste due, perciocchè l'Autunno risponde alla Primavera, e la Primavera all'Autunno. Ora per mandare a effetto tutto questo, prudentemente conviene che l'ottimo potatore consideri bene il paese, il sito, il terreno e la Vite, la quale di prima giunta standole d'attorno, con un'occhiata bisogna che la squadri tutta, e gettato l'occhio a quella parte che e' conosce di dovere scemarla, metta mano al pennato per bene ingarbarla; sapendo che potandosi a buon' ora e innanzi allo inverno la Vite si carica più di legno, e quando dopo e tardi si carica più di frutto; e perciò avvertisca chi pota, che se la Vite è tanto ferma e forte che ella possa sofferire il carico, potisi dopo l'Inverno; e se è fiacca, debole e vecchia, che abbia bisogno di ristorarsi e rifarsi, sia il potare a buon' ora, acciocchè ella venga fortificata di legname. Sono alcuni che stimano esser ben fatto da che sia finita la vendemmia, alleggerir le Viti del carico de' sermenti, non levandogli come se si potasse affatto, affinchè la Primavera, lacrimando, non perda il nutrimento, benchè potata nell' Autunno più presto

germini. E se sia freddo e brinata, s'abbrucia; nè è da cominciare il potare la mattina, ma quando sia disfatta la brinata dal Sole, e sieno i sarmenti invisciditi e riscaldati, i quali s'hanno a tagliare a traverso allo ingiù, facendo a schimbesci il taglio augnato, e sopra l'occhio quanto è il mezzo fra l'uno e l'altro; quello perchè l'acqua piovana non vi si posi, e questo perchè l'occhio non ne patisca e si scoli. Ma le vigne che son poste in paesi caldi, sta bene potarle innanzi allo Inverno, e così per contrario quelle che son volte a Mezzogiorno e verso il Sole, rimossi dal furor del vento, ancorchè siano in paesi freddosi, acconciamente si potano avanti il Verno. Quelle che son poste al risguardo di Tramontana e d'Occidente si potino a Primavera, così quelle che son volte a altre bande dove scaldi il Sole, a Primavera. Quelle che son poste ne' colli, monti, poggi, coste o spiagge, dove sia carestia d'umore, si potino avanti il Verno. Quelle del piano o valli grasse e fondate, alla Primavera, come le di età perfetta e rigogliose. Tardi si potino ancora quelle che temono le brine. Se veramente questi due tempi di Autunno e di Primavera non servissero a potar quelle che imprese s'hanno, salvisi la più robusta e gagliarda parte a potare all'Invernata, e massimamente le volte a Mezzodì; ma meglio è ingegnarsi di spedirle tutte in quelle due, perciocchè

quando gela di Dicembre, e ancora passa di Gennajo, non è mai bene nè poco nè punto trassinar le Viti, che son diaccide e si rovinano; e perciò ancora di mezzo Gennajo e Febbrajo si dee avvertire di non entrare a potarle, che in giorno mansueto, chiaro e ben alto il Sole e caldo, e che non tiri Tramontana, o sia ghiaccio o pioggia. Si potranno ben tirare a terra dagli arbori quando piove e sono umide, che così saranno pieghevoli e vincide, nè si romperanno.

Il potare, sia a quale stagion si voglia, s'ha a fare nello scemar della Luna, perchè le Viti non lagriman tanto, eccetto ne' luoghi molto grassi, o Viti grasse, che per gastigarle è ben potarle nel crescer della Luna e anco di Primavera; ma ne' paesi freddi tuttavia a Luna scema di Marzo; se caldi di Febbrajo; benchè a Primavera voglia essere più osservata la Luna scema; ma nell'Autunno non accade più che tanto la considerazion della Luna, perchè in quel tempo le Viti non lagrimano. Altri tengono, che le Viti morbide e grasse ne' terreni grassi piantandole a Primavera si debba fare a Luna nuova, perchè arrechino più frutto; altri le potano nel suo scemare, dicendo che così renderanno più uva, e le magre e stentate nel suo crescimento; ma chi pota nell'Autunno dee sollecitarsi d'aver finito avanti che 'l freddo venga, e taglinsi le cime tenere, non tutto

il ceppo che non lagrimi, se il paese non contraria. Siano sempre potate le Viti da una mano, e questo non sia mai da potator mancino, che vengon male e fa brutto vedere, e abbiasi cura ancora in potando sempre alla qualità della terra e del cielo e del sito. Nell' umido facciasi che ella sia raccolta alta; nel secco bassa, e così nel caldo. Nè si tiri la Vite innanzi a un tratto, che divien debile, e si formi da piccola a poco a poco, come ha da seguir per tutto 'l tempo. Le Viti che hanno gli occhi spessi, ed hanno ad allungare, nel potare, per aver più forza che quelle che gli hanno rari, e quelle che hanno più distanza da occhio a occhio per esser diseccate, han bisogno di più corta potatura. Assai lunghe s' hanno a lasciar poche volte in Viti deboli, così nelle nuove come nelle vecchie, e quando si fa, sia nel vano e alto della Vite; perchè l'anno che viene ella si possa scapezzare quivi, e quanto si può si carichi il sarmento sopra la Vite, affinchè non si marcisca e si regga meglio. E se la Vite è forte e in terren buono, se le può lasciar più capi, purchè si spuntino bene, perchè farà miglior uva che lasciarlo intero, se ben meno, e i capi sopra la Vite in terren gagliardo si dividano in sei o otto, quelle che si sostentano da per loro senza pali. Alle palate che son più deboli si spartisca in due, e alle Viti vecchie si lasci qualche sarmento a mezzo il calcio per ta-

gliarvi sopra e rinnovarla; ma le Viti magre, se si può, sien potate all'apparir della Luna di Gennajo, e sino a' quindici dì, e quanti sieno più giorni, se rigogliose e morbide, più s'indugi verso il fine, perchè questa Luna fa produrre più uva d'ogni altra, osservando questo modo in tutte l'altre Lune, e potando innanzi al Verno (come s'è detto) quelle de' colti, e le vicine non offese da Tramontana, risparmiando di capi quelle che si conservano per l'anno a venire, che hanno fatto dell'uve assai, che per non errare si potranno contrassegnare, e a que' rimettiticci da basso che si serbavano a rinvigorire la Vite, si lascino due occhi soli e un sol tralcio per Vite. È necessario adunque avere avvertenza in potando al frutto e a' capi per l'anno avvenire, di lasciare i più belli, e di conservar le Viti. Delle quali quella che è posta sopra gli arbori s'ha a dividere in quattro parti, le quali guardino alle quattro parti dell'universo; e queste inchinature essendo di quattro qualità contrarie, ricercano ancora ordine variato secondo il sito delle Viti; imperciò quelle volte a Tramontana si taglin poco, nè si faccia al tempo freddo, che abbrucia le ferite, onde lascinsi da questa banda pochi capi, con una guida che possa ritrovar la Vite all'anno avvenire. Di verso Mezzodì si lascino più capi a difendere il caldo dell'Estate. Stiano come questi quelli da Oriente ed

Occidente, lasciando i capi a tutte lunghi o corti, siccome ti darà segno la fertilità del terreno; perciocchè, come si vede in Terra di Lavoro, alle Viti che fanno il greco su per gli arbori, si spuntano attorno attorno le cime di essi senz' altro, potando ogni cinque anni, potendo comportare, e dando sempre nuovo frutto tutto quel tempo acconci a quel modo, e con tanto rigoglio, che taluno arbore d' una Vite sola o due, rende cinque o sei barili di greco. Radasi via con ferro il musco che si trova nel pedale, che annoja le Viti e le abbruttisce. Taglinsi via ancora que' catorchi, cioè quel legnetto secco dell' anno passato; e se le Viti saranno in pergola o in bronconi alte da terra cinque braccia, e quella elevata altrettanto, le lascerai quattro capi, accomodandoli che vadan sopra stesi verso Oriente. Suole talora nascere un capo tra li due bracci delle Viti nel mezzo ove ella si divide. Questo recidasi via, che danneggia la Vite, ma se sia più vegnente e gagliardo che l' uno de' due capi de' lati della Vite, tirisi questo nuovo innanzi, e levisi quello. Lascerannosi accomodatamente i capi per produrre l' uva nel mezzo de' due lati o braccia delle Viti, i quali fruttificheranno senza nojar la Vite, come gli ultimi presso la Vite, e rasente il terreno; ma se ella arà steso i capi più del dovere lontani, e con le braccia avrà avanzato chi la sostiene, lascisi una robusta messa appresso al tronco, per

adoperarla quando bisogni (come s'è detto) a rinnovare la Vite, alle quali sempre si lascino così alle pergole, come a' bronconi e all' altre delle vigne, pochi capi, e meno di quello si dice, perchè le Viti amano più di lor natura partorire che vivere. E se in potando s'incontra in alcuna Vite che abbia del secco verminoso e pieno di formiche, scarnisele tutto quel secco e tristo impiagato sino al vivo, levando via ogni particella magagnata, e tolta di quella acquosità o morchia che esce da se del monte dell' ulive, avanti si macinino, mescolata con terra cretosa, e questa e quella ben rimesticata insieme impiastri l'offesa, e sì vi bagni all' intorno. Ancora le foglie di sambuco e d'ulivo bollite nell'acqua e mescolate con creta rimedieranno a questo taglio; e quando per lo potare a certo tempo lagrimassero troppo, o per altra cagione di lor difetto, scalzisi loro le barbe, e ritrovata la più grossa radice s'intacchi sotto, e lascisi scoperta a sgocciolare per parecchi dì, poi si ricuopra con terra cotta minuta. E se alla Vite cascano le foglie e i frutti avanti tempo, le sarà utile strofinar prima le sue radici con cenere di castagno e sarmenti, e poi riempiendo il voto con queste lasciarla. Un corno di castrato vecchio ridurrà a se tutte le formiche, se le Viti saranno tempestate da loro, e impiastrando dovunque elle bazzicano, tutte periranno, e a un ventre di castrato tutte

concorreranno; e i vermini ancora, sotterrandolo in mezzo, sicchè ne resti un poco fuori; e bagnando le Viti novelle coll' acqua che resti nel vaso, ove sieno state in molle le pelli de' buoi e vacche secche, non vi si accosteranno animali a danneggiarle, bagnandole tostochè elle abbiano fuori i pampani la sera, e basterà ritoccarle la seconda volta, massimamente se fosse pioviggìnato. Le formiche l'ammazza l'acqua di tornese agevolmente, e un cerchio di cenere fatto intorno al piè che lo circondi tutto, e anche un cerchio di cera fatto attorno al gambo che lo circondi tutto, tenuto continuamente colmo d'acqua. Profumando la vigna con zolfo, cera e morchia, ridotti col cuocere come mele, massimamente negli arbori, perchè il fummo sale in alto, periranno tutti i nocenti vermini d'esse, e impiastrandole ne' luoghi offesi e in gambi, e la pania similmente distesa per gambo gli ammazza.

Se si scoscenda in potando i fiacchi rami di Vite, che occorra rappiccarli insieme, lascisi purgar ben la piaga, poi s'impiastri con quell'acqua del monte d'ulive, che così fatta bollire assodi come mele, e ponendo sopra sterco di pecore, vi si metta terra minuta e si leghi, se è sopra terra; se sotto, si ricuopra così acconcia, se sia rosa da bestie la Vite, taglisi sotto al magagnato o pasciuto, che possa rimettere. Nevicato che sia, si scuota tutta la neve,

e così da' rami de' frutti, perchè quel freddo d'intorno nuoce loro e gli guasta. Nella seconda lavoratura che si faccia alle vigne, si può un poco manco affondar la zappa o vanga, e ancor più leggiermente, quando cominci a maturar l'uve, quali seccano. Ne' luoghi arenosi e deboli si lavorino avanti piova, perchè succino meglio l'acqua, e due vangate o zappate bastan loro; ma in tutti i lati quanto più è zappata, vangata e raspata la Vite, tanto è meglio e più utile a farle far frutto e mantenerla; siccome è cosa molto lodata mandare i porci a grufolar nelle vigne, continuando dalla vendemmia a Primavera, avvertendo che vi vadano solamente quando è asciutto, che giova a disradicare la gramigna e le cattive barbe, e disfar le topaje col niffolo e i nidi de' nocenti animali. Quanto a' grassumi che si menzionarono di sopra, che si posson dare alle vigne, è superfluo dargli ne' terreni grassi e sostanziosi, massimamente in luoghi caldi e secchi, che abbrucia troppo e fa lor male; ma nelle terre fiacche e deboli dà gagliardía e le ajuta, come nelle leggieri, deboli, affaticate e vecchie, e a così fatte nulla è meglio, che fatto un solco fondo a dove appunto son le Viti, seminarvi dentro fatta la vendemmia, lupini fondi, e a Primavera vangargli sotto, pignendoli rasente i lor gambi; avvertendo che ogni litame che non abbia passato un anno a marcirsi e infracidarsi, è tristo per

le vigne, perchè tutto menerà tropp' erba. Mezz' acqua e mezza orina vecchia data alle radici delle Viti scalzate, che arrivi al fondo d'esse, ricoperte di terra poi cotta, giova assai loro ad aumentarle e mantenerle, e massimamente a quelle che vanno sopra gli alberi, dandola avanti Febbrajo; e alle Viti magre farà bene, scalzatele, riempierle di terra grassa. E sarà assai ogni tre anni tornare a ringrassarle con questo litame di fracidume, e quando si adopera il litame vecchio, pongasi discosto dalle Viti un buon palmo. Son lor buone le ceneri delle fornaci e i fiocini dell' uve, la loppa del lino e del grano le rinfresca; la segatura delle tavole d' albero, la polvere raccolta per le strade, la terra che avanza al salnitro che si fa, la scolatura delle fogne, la fogliaccia avanzata a' bachi della seta, la polvere della lana battuta, e quella de' prati abbruciati, i calcinacci minuti acconci con litame e colombina, la pollina di tutti gli animali di pollajo, le tagliature de' sarti, pellicciai, calzolai, la limatura o segatura di pettinagnoli, i rimbrencioli d'ogni sorte, e la limatura di corna, e tutto fa più operazione alle novelle Viti, che alle vecchie e fatte. E a voler riparare e spegnere i bruchi delle Viti, avendone che patiscano di simil maladizione, conciandole in modo che per due anni poi non fanno frutto, bisogna subito farle potar di nuovo, e non lasciar loro un occhio, e secondochè

son le Viti, accomodarsi, e tanto si faccia alle guaste dalle brinate, e si ripari che non penetri dentro il veleno; perchè indugiando si concentrerebbe, e l'ancide sì, che il più delle volte s'hanno a tagliar da piede. E per tornare a' bruchi, sendo di tanta importanza, fa d'aver un buon pajo di guanti, e stropiccinsi ben giù pel pedale, e dovunch' elle son gremite di quelli; e quando pur non si potesse far questo, facciasi a buon' ora l'anno impaniar le Viti da alto presso al gambo ovvero al capo, che così per se s'ammazzeranno. Ancora si facciano cercare le Viti sera e mattina, massimamente ne' luoghi a solatío, che quivi nojano più, e stuzzicando con una cannuccia, si faccian cadere a terra e si calpestino.

Quando la vigna è giovinetta, bisogna legarla lentissimamente o con vimini di salcio, d'olmo, di ginestra, di giunco, d'erba palustre, o con paglia molle o altro strame, e tutti questi son meglio che non i salci, perchè questi seccati offendon la Vite. In Sicilia v'è un' erba appropriata a legar le Viti, che s'addomanda *ἀμπελόδεσμον*, e Vicelino, accompagnata da' pali di sambuco e ulivo. Le canne sogliono bastare cinque anni in lato freddo.

Le propaggini che si fanno alle Viti, sì delle vigne come degli alberi, sono il mantenimento loro senza l'avere a ripiantarle di nuovo, e tanto più presto vengo-

no, quanto in loro s'accresce doppio nutrimento e dalla madre Vite e dal radicar di se medesima; imperciò in potandosi le vigne ove sia vacuo di Viti, si lasci loro qualche capo più lungo per l'anno avvenire, il quale si possa poi sotterrare all'Autunno, tanto innanzi facendolo venire, quanto è a dove avrebbe a essere stata posta la Vite, seguendo l'ordine del suo filare; e così si faccia agli arbori quando occorra dall'uno all'altro, e massimamente da quelli, da'quali pendendo i lunghissimi sermenti, o son retti da' pali fitti in terra attorno agli alberi, o s'intrecciano insieme, legando l'una e l'altra punta a quelli del vicino arbore, che intricato, crescendo insieme, s'aggiungono l'uno all'altro; sicchè questo sermento lungo generato dalla Vite vecchia, stendendolo a terra, acconciamente può servire a quest'effetto. E ancora scalzando essa Vite vecchia sino all'ultime barbe, e chinandola nella fossa col suo fusto, si spartisce poi in più parti ad arrivare agli arboscelli dove le manchino i suoi magliuoli, e cavate fuor loro le punte, creano col nutrimento del vecchio capo tralci e messe a mandarle ove fa di bisogno; e quando si fa questa operazione, avvertiscasi di non offender le midolle delle Viti, che non cresceranno poi i capi sotterrati nè così presto nè tanto. Ancora le messe che per questo effetto si lasciano a piè delle Viti, tirate bene innanzi e allungate, si possono

accomodatissimamente propagginare; ma non riescono di quella bontà per dar frutto assai, come quelle che si trascelgono nel mezzo delle Viti tra i campi che vi sono. Adunque da quelle Viti, dalle quali s'ha a propagginare il sermento, eleggasi tale che abbia fatto dell' uve quell' anno, vegnente e bella; e facciasele la fossa tre braccia fonda in monte, in piano un po' manco, e quanto più umido e grasso sia il luogo, tuttavia men in giù; e più nell'asciutto e debole, larga per tutto due; e cavinsi sotto terra almeno quattro occhi di quel sarmento a giacere, sicchè fuori ne cavi due verso la punta, e gli altri di dietro che calan verso terra, si acciechino, ammaccandogli con mano: e ancora quelli che arrivano al fondo della fossa dalla cima, perchè non facciano radici nell'aere, tagliando ancora tutti gli altri sarmenti delle Viti, eccettochè quello che se gli ha a lasciare per capo all' anno avvenire; sicchè il sermento propagginato abbia in tutto sette occhi, de' quali basterà anche che ne sia fuori uno solo, ed è meglio. E affinchè non offenda tanto la Vite vecchia spoppandola troppo, se gli dia un taglio il second' anno fino alla midolla; il terzo poi si spicchi affatto e si capovolga in giù, affondandolo bene sotto terra perchè non generi le radici in su, e s'ella si vorrà trasportare altrove, questo sermento, senza lasciarlo a riparar la vigna, si può porre

un poco più a galla e fargli più piccola fossa, e in capo di due anni taglia a dove è appiccato alla Vite, prima sopra, e poi sotto terra un braccio; se si voglia poi ancora lasciar restar quivi, se non quanto bisogni per portarlo via con le cresciute radici. Alle Viti vecchie, volendo propagginarle, bisogna scalzar le radici con diligenza infino alle attaccature dell'ultimo lor fondo, e tirandole giù nella fossa con discrezione di non romperle e sbarbarle affatto, stendere il fusto vecchio nel fondo della fossa, e cavargli su il miglior capo solo. Volendo lei stessa rinnovare, avendone e volendone più d'una, voltata e allungata la fossa, a dove si voglia cavar fuori il sermento due occhi al più o uno, e con acutissimo ferro e diligentemente fenderai, dalla forca cominciando, la Vite vecchia, se ne caveranno sicurissimamente due con non perder tempo tostochè sia cavata, e ponendovi attorno sotto terra corna di buoi o castrati, fascine, fuliggine, favuli, sermenti triti, o ficcandovi dentro una squilla, darà frutto presto, e massimamente potandole con riguardo sino in sette anni. Ancora tornata la Luna di Gennajo si possono fare le propaggini acconciamente, ma di mano in mano che le Viti rinteneriscono, tanto è meglio; perchè nel voltar questi capi delle Viti (che sebbene a tirarle e propagginarle non si spezzano affatto, nondimeno si scoscendono o aprono) patiscono meno,

nè sono sì pericolose, come quando sono assodate e indurite. Vogliono esser fatte di dentro a mezzo secondo la qualità de' paesi; ma quanto più a dentro si va, meglio si volge e piega la Vite, e porta minor rischio di fiaccarsi.

Ecci un modo dell' annestar le propaggini sopraddette, che se per sorte i tralci della propaggine che tu fai, non aggiungessero al luogo, o veramente se ti venisse bene di annestar quelle Viti, questo è il modo facile, utile e buono. Piglia un tralcio della Vite che tu propaggini, e fagli un' aguzzatura come fanno i contadini a quelle canne che egli adoperano a nettar le vanghe e le marre, e così farai di quel tralcio preso di Vite migliore che tu vuoi annestare, e sia il primo dopo 'l capo che se gli lascia, e così augnati combaciagli insieme, sicchè suggellino appunto, contrarj l' uno all' altro, e dipoi lega la detta annestatura con salcio sfesso e sotterrala, e fa che ella venga nel fondo della fossa, e che il capo ti torni lungo quanto ti vien comodo e di qua e di là, tanto che e' ti tornino al solito delle propaggini lunghe, e ricoprile di terra, e non riempier affatto la fossa, e da' loro qualche cosa di pagliaccia o pula al piede, e sappi che sì fatte propaggini vogliono esser fatte sul muover delle Viti, che fanno meglio, e puossi far questo giuoco a quanti tralci ha la Vite, e poi cavarle, o lasciarle come tu vuoi. Spicca ancora il sermento che s' ha a insetare rasente il ca-

po che si lascia alla Vite, con quattro dita del vecchio, e in queste quattro dita fa' un' ugnatura a uso di bietta, e fendi a riceverla il sermento della Vite in che vuoi annestare, e lega con giunco e sotterrala, cavando fuora il resto che rimane, che così ancora s'attaccherà.

Ecci ancora un modo di propagginare detto capogatto, e ancora questi si possono annestare al medesimo modo, avvertendo che col magliuolo che si mette a bietta nel sermento della Vite sia conforme di grossezza, legando, come s'è detto, con giunco o con buccia d'olmo, e sotterrar bene addentro, sfendendo il tralcio della Vite che ne metti sotto, in cima, dandogli forma di conio o bietta da sfender legne, al magliuolo che ha a far l'inseto, o per contrario; e hacci chi appruova più il fare i capogatti, che le progaggini a' modi detti di sopra; ma quanto a me non l'appruovo, non perchè non sia bel modo e facile; ma perchè spolpano e snervano troppo le Viti vecchie, e massimamente ne' luoghi magri; pure dove fossero Viti vecchie, tantochè fosse dubbio che non si troncassero al propagginarle, ma non si dee far che in luogo grasso e a Viti rigogliose, e più per necessità che per elezione. Il capogatto si addomanda così, perocchè si piglia un tralcio della Vite che tu vuoi rinnovare o propagginare, e quello che io ho detto, che ha a essere il magliuolo, e non si spicca

altramente dalla Vite, e se gli fa una fossa, e si sotterra, che e' torni come le propaggini dette di sopra, e non si sotterra la Vite vecchia in altra maniera, ma si lascia stare al suo solito, e il secondo anno si taglia, quando ella è barbata, rasente la Vite, e fra le due terre, e non aggiugnendo a dove hai disegnato, si può annestare al modo detto perchè v'arrivi; e tutti questi modi sono agevoli, e si possono fare in tutte le Viti, e così riempiere in un anno tutte quelle che tu hai di mancamento, e ogni Vite ti serva. E abbi a mente che l'anno che son uve assai, tu segni tutte quelle Viti che non hanno uve o che ordinariamente ne fanno poche, e che sono di cattiva ragione, con di pochi grappoli e radi, e tagliale tutte, facendole annestare l'anno che segue su la nuova messa, o prima al modo detto, e così farai agli altri frutti. Ne' tempi del potare è molto buona stagione a insetar le Viti quando si pota di Primavera, che fan lacrime le Viti, che è quell'umor commosso che le fa appiccare, massimamente della tagliatura che s'ha a innestare, lasciandole sgocciolar per due o tre dì innanzi, che così faranno poi una gomma che attacca molto, e perciò è bene nel mese di Marzo; e nelle terre e paesi freddi si può innestare fino a mezzo Aprile, che allora le Viti per le acque sono più tenere e più atte a ricever l'inseto, il quale d'ogni che si sia sorte o frutto o Vite, dee esser fatto nel principio del crescer

della Luna in giorno chiaro, sereno, riposato, senz'acque o vento, dopo mezzodì e verso sera; e se son Viti grosse, che occorra annestarle nel grosso, facciasi nello scemar della Luna, affinchè il troppo gemer d'essa non facesse soffocar l'inseto, sebben si può due dì prima intaccar di sotto a dove s'ha a insetare un palmo, a sfogar quell' umore, ma meglio è non ferir la Vite, che a dove ha a ricever l'inseto. Ma se egli occorra insetar presso a terra, che è quando tu vuoi rinnovar la Vite affatto, o fra le due terre, se le può dar ben sotto tre o quattro tacche.

Il tempo giusto adunque dell' insetare è quando le Viti cominciano a muovere, e annestandosi, come ben si può a Marzo, vorrebbe essere assettato l'inseto fra le due terre, o veramente più appresso alla terra che si può, e contuttociò e' si può innestare in su le pergole, arbori, bronconi, e per tutto, cacciando l'insetatura pur alta in un cestino pieno di terra, o circondandola di paglia legata attorno, che ve ne sia a bastanza dentro, levando poi via tutto, come abbia le messe lunghe mezzo braccio. Ma il più sicuro innestarle e men fallace è vicino alla terra, e a quelli da farsi su le Viti vecchie abbiasi avvertenza di farle sul più giovine d'essa, cioè sul fondamento del capo vecchio, dove si spartisce la forca sul gambo della Vite, e si pigliano le marze da quel sermento che tu

vuoi annestare, che ha ad esser il capo all' anno seguente della Vite, pigliando da dove si scapezza grosse a modo, e di lunghezza che vi sieno due occhi.

Le Viti poi che s'hanno a innestare, hanno da avere queste condizioni (perciocchè non ogni Vite è buona a essere annestata, come le tarmate, bucate e rose, e le tempestate dalle formiche, e le scortecciate da morso d'animali, e che non abbia la buccia per tutto salva, intera e sana) di non essere in alcuna parte magagnate, ma del tutto floride e vigorose, e più tosto giovani o di mezzo tempo, che vecchie, perchè le troppo antiche non profitteranno mai nè con innesto nè con propaggini o altre carezze. A così fatte Viti si dee far l'inseto vicino più che si possa a terra, e se no, in alto; e scelgasi il gambo di essa Vite, o ramo fresco, vegnente e rugiadoso, tagliandosi nel mezzo tra nodo e nodo, in lato verde sano, e non roguoso o broccoloso, ma liscio e pulito; e se sia la Vite grossa, adoperisi la sega, levando appresso col pennato la riscaldatura e asprezza che le lascia sul legno, se ella sia convenientemente sottile, che col pennato si possa in due o tre colpi farle la tagliatura, senza cincistiare o malmenare o troppo brancicar la scorza, è meglio tagliarla con questo a piano, pareggiato bene. E questo taglio è utile che si faccia tre o quattro dì prima che vi si ponga sopra l'inseto, per dar esi-

to al suo lagrimare, e così si dee usare ne' paesi grassi e umidicci, e non intaccarla sotto l'innesto, e quando pur tu vogli far questo, non se le dia la tacca a traverso, ma s'impronti un colpo con lo scarpello a diritto della Vite sul suo legno. Altri tengono, che comodamente s'annesti la Vite sull' uva in fiori, come si sia, secondochè s'è detto. Fatto questo taglio uguale, e spianato bene levale d'attorno al tronco la buccia che da se si stacca, e scorteccia, lasciandovi solo la liscia e vera scorza naturale attaccata al legno, accanto con una corda rinforzata, mettendo sotto qualche difesa di cuojo o cencio o stoppa legata forte sei dita sotto al taglio del tronco scapezzato, o veramente strignere con un pajo di tanaglie, che si fabbricano in bocca con due semicircoli che si congiungono poi bene insieme, serrandole per forza d'una vite che le strigne tutto di ferro, e queste tengono ancora, che sfendendo il gambo non passi più in giù di quello che conviene al combagiamento della marza; allora con lo scarpello a pieno dandovi sopra un colpo con un mazzapicchio di legno sodo farai tal fenditura, che arrivi per in giù fin appresso a quella legatura o tanaglie ferme, e se sia sottile il tronco, e ancora quando sia un po' grossetto, per mettervi una marza sola è bene fenderlo sì, che fendendolo non arrivi all' altra parte, ma apra solo da quella che ha a rice-

vere la marza; ma fendasi in un colpo affatto, che arrivi la sfenditura dall' una e dall' altra parte in giù quanto s' è detto, e se sia grossa in maniera che vi si possano accomodar quattro marze, fendasi in croce, e levando lo scarpello a poco a poco, caccia nel fesso o ne' fessi una bietta, o conio piccolo d'osso pulito, che tenga tanto aperto il luogo, quanto basti a potervi accomodare la marza; il che affinchè si possa fare più accomodatamente, acconcisi quella zeppa d'osso di modo, che avendone più d' una, e adoperandola al luogo, ella vi pigli in mezzo del legno delle Viti solo tanto, che ne possa accomodar di qua e di là le marze, senza trassinarle più d' una volta. Preparata così fattamente la Vite, facciasi d'aver in ordine le marze, le quali essendo state dalla sera dinanzi nell' acqua chiara dal mezzo in giù, avranno più freschezza e rigoglio per poterle appigliare; siccome, acconce che tu l'arai, col tenerle un poco in bocca, quella saliva gioverà loro tenendole da quella parte che ha a entrare giù nel fesso a farle appiccare; ora queste marze con taglientissimo coltello sotto l'occhio due dita o tre, lasciandone loro due o uno, aggiugnerai in foggia d' una bietta, tagliandola e scarnandola per indentro a uso di taglio di coltello, e tanto sottile in punta, lasciando di fuor la costola di debita grossezza con la buccia; siccome uguale e pari dall' uno e l'altro la-

to, di dove tu cominci su la marza, senza offender per la più parte dal mezzo indietro almen le midolle, a dar forza alla zeppa, la qual basta far di lunghezza d'un poco più della grossezza del dito grosso, e che tanto entri nel tronco della Vite fessa. Alcuni tagliano le marze di qua e di là sino in sul midollo, ugualmente levandone dall'una e dall'altra banda, e lasciando a quello la scorza d'ogn' intorno; ma è meglio assottigliarlo per indentro, e levarne quanta buccia, legno e midollo bisogni dal mezzo in giù, conservandole dal mezzo in su perchè più serri, e meno stia aperta la fessura fatta alla Vite, la quale prima si leghi sotto 'l nodo forte, poi si fenda, affinchè ella non s'apra più del dovere. Di questa maniera avendo acconciate e fabbricate le marze, tenutola, come s'è detto, da questa parte assettata un po' in bocca colleppolandola con le labbra e saliva, o veramente tenendola in un bicchier d'acqua fresca chiara ad ammollare, non più con altro toccandola, quivi diligentissimamente l'assesterai nella fessura, sicchè buccia fia con buccia, e legno con legno combaciato, e la scorza sopra tutto sia unita di modo insieme, che paja tutt'una; al che per fare appunto si dee avvertire di levare la prima scorza della Vite per accomodarla su la seconda, che è quella che sta sola al legname della Vite attaccata; e così cacciata l'altra marza dall'altra parte, e le due al-

tre pel contrario, se quattro sieno, prima le due e poi l'altre due assettando, levisi la zeppa d'osso, e provveggasi di tanta buccia che basti a coprir il fesso a dove era la zeppa d'osso per piano, e si ponga che tocchi sopra l'una marza e l'altra, e se siano quattro, un'altra buccia spiccata dal medesimo avanzo di tronco accostisi da tutti i lati che si son fatte le marze, e allora legherai insieme strettamente e fortemente ogni cosa, servendosi anche d'un altro pajo di tanaglie che tengano serrati tutti questi legni, talchè si stieno gagliardissimamente legati, perchè le Viti da se stesse non istringono, e conviene legarle forte e serrarle. Altri adoperano salci o giunchi o spago, e le serrano avvoltando sì, che l'uno spago sia accosto all'altro, seguitando di legare sino a dove erano le prime tanaglie o legatura di spago rinforzato detto, la quale allora si può sciorre e levar via; e fatto questo fa' d'avere due pugni d'argilla o creta battuta, o di grassume di terra di fossa umida o di terra ordinaria un po' tenera, e fanne una massa attorno l'innesto, acconciandola sì, che ne sia un poco tra l'una marza e l'altra, ma non cuopra gli occhi alle marze. Accanto fascisi con buona stoppa o buona paglia o fieno o veramente musco; dipoi non lo guardare, non lo muovere, non lo toccare, non gli star d'attorno, finchè le Viti comincino ad aprire i pampani; allora ta-

glia, leva via e scuopri ogni cosa, sfasciando per tutto, e in capo a due anni lasciata una marza sola la più vegnente, augna e agguaglia il legno. Alcuni senza sfender la Vite scostano la buccia dal tronco pulito con un ferretto o bietta pur d'osso o avorio, senza scoscenderlo, e similmente acconciando la marza, e facendovi dentro il legno di detta marza assottigliato da quella banda, e la buccia della marza sopra quella delle Viti componendo, legano attorno sopra una guardia d'un' altra buccia accomodatavi, e così anche s'attacca. Scrivono alcuni, che quando le Viti dan principio a gettar fuori le foglie del mese d'Aprile, si pigli la cima d'un occhio, e si cavi nel sermento che s'ha a innestare, facendone restare le foglie piccole con qualche concavità, e in questo s'adatti un altro occhio fresco accanto, e impiastrato col litame tenero di bue, senz' altro s'appiglia. Alcuni al tronco, ove vogliono insetare, fanno un taglio o segatura, riandandolo poi col pennato, e ripulendolo attraverso per l'ingiù, e in quello con uno scarpello di mezzo cerchio a uso di sgorbia fanno un foro della grossezza che v'ha a entrare la marza, e addentro tre dita e mezzo, e presa la marza l'assottigliano col raderla attorno fino in sul legno, e fattala incastrare appunto nel pertuso, ve la ficcano quasi per forza senz'altro, fattala passare sin all' altra banda, e quivi tagliando pareggianla.

Rinviensi che la trivella Gallica sia uno instrumento simile a quello, con che si forano i pertusi de' cocchiumi in capo alle botti, il quale sendo circolare come quel d'acciajo o rame con che si foran le pietre, dove con l'ajuto dello smeriglio taglia intorno senza far punto di segatura, ed ha a esser grosso, quanto è di bisogno di fare il buco per mettervi il magliuolo. Forisi adunque senza troncare il gambo della Vite, prima con un succhiello ordinario in luogo di esso tondo, liscio, netto e grosso, sin alla midolla, facendo poi il pertuso maggiore con la trivella Gallica, con la quale operando, resterà ben netto e pulito. E preso il magliuolo, tondo, liscio e conguagliato, ed alquanto più grosso del buco, si taglierà dove è più grossetto, facendolo ben tondo e in lunghezza tanto, quanto possa ben giusto da ogni banda toccando entrare nel pertuso, e trivellando poi talmente, che non abbiano a rimaner fuori se non con due occhi nel batterlo con qualche legno, sicchè sia ben ficcato e ben serrato; e si dee fare il foro per iscancio a schimbescio pendente a traverso allo ingiù; e la marza che vi si mette, ha ad esser fitta dalla banda che le soprastieno i due occhi cavati fuori dalla parte di sopra. E si può far questa operazione dal Marzo fino a mezzo Aprile, risguardando sempre i siti e i tempi. Conviene lasciar bensì scolar quel foro prima che vi si

cacci la marza, perchè altramente per lo gran colaticcio di quell' acqua saria pericoloso di riuscire.

Ancora piglisi un magliuolo de' più belli e de' più lunghi che siano nella vigna, e de' più bassi della Vite, rasente il suo gambo, il quale senza spiccarlo da lei lo troncherai in cima dove è tondo e grossetto, e si lasci talmente lungo, che arrivi sotto terra almeno un palmo, e sfessolo per lo mezzo non più di lunghezza d'un dito, e così fendendo l'altro, taglierai d'esso le due bande contrarie della sfessatura da un di sotto, dall' altro di sopra sino in sulla midolla, e levata via quella metà a ciascheduno da occhio a occhio gli soprapporrai, commettendogli insieme, e legheragli forte con salci sfessi, o giunchi sodi come una scopetta, dipoi sotterragli, come s' era detto di sopra. Ma in questo conviene eleggere i magliuoli che si confacciano di grossezza uguale, massimamente dove si hanno a comporre, soprapporre e congiungersi insieme, perchè meglio s' unisca e s' attacchi; e in somma sfendasi il magliuolo da un occhio all' altro, spartendosi ancora d'esso per mezzo il midollo, e taglisi rasente l'occhio l'una parte, e l'altra si lasci, così di quello che dalla Vite l'ha a ricevere, dipoi s' assettino e mettano sotto terra, come s'è detto. E oltre a come è detto di tagliar le Viti tre dì innanzi che elle s'abbiano a innestare, sarà bene piegarle a terra, perchè

possan meglio sgocciolare. E l' innesto della trivella Gallica dicono non esser sicuro ne' lati umidi e piani, ma sì bene ne' secchi e asciutti, rispetto al gemitío delle Viti.

Ancora con la medesima trivella Francese forisi la Vite in luogo netto e liscio, e pulito da una banda all' altra, e piglisi un capo della Vite vicina, che sia ben fatto e vegnente, e che abbia fatto gran frutto l' anno dinanzi, non perciò spartito dalla sua madre, e facciasi passare per quel buco, procurando che egli esca dall' altra parte della Vite, e che la vetta sua risguardi allo insù, non lasciando fuori a dove passi più di due occhi, così unito alla Vite; e quando si vedrà che il buco fatto dalla medesima trivella Gallica sia ben saldato, ricoperto con terra grassa o creta, unito e fortificato, taglisi via dalla Vite rasente, levando via ancora tutto quel tronco della Vite che avanza dal fine del pertuso dalla Vite in su, e farà buona prova. Ancora vicino alla Vite o albero s' ha a far l' inseto.

Piantisi la Vite o la pianta che si brama d' insètare, e governisi bene, finchè abbia ben preso, e fatta la radice gagliarda. Diasi un foro per la Vite o per un ramo dell' arbore che s' ha a insetare, e sia il pertuso tale che per esso entri la marza senza offesa, e vi si faccia passare

senza tagliarlo, e la parte che tocca dentro al buco sia scortecciata da ogni banda un poco, e quello che entra per unirsi sia di due anni, e il ramo, per onde ha ad entrare l'innesto, sia fresco, sano, liscio e nuovo senza magagna; vada il foro verso la midolla, e vi s'impiastri con creta o argilla stemperata, sicchè turi bene e passi l'inseto per allo insù quanto più si può. E dopo che si vegga bene incastrato e riturato e incorporato bene insieme, taglisi l'inseto dalla banda di sotto rasente al tronco dell'albero in sul foro, perchè pareggi unitamente con la buccia e col legno, e si concentri insieme. In così fatta maniera s'imbastardiscono i frutti, e si fanno diventare di diverse ragioni e portare il frutto vario a contrarie stagioni, e così si può insetare una Vite in un ciriegio, e produrrà l'uva al tempo delle ciriegie, se elle pur siano serotini. S'attaccherà la Vite a questo modo ancora nel moro, che è tanto alla Vite amico, e viverà ancora nel salcio e vetrice, ma sarà difficile che produca frutto: ma la sicura è, essendo due Viti piantate accosto, farle passare con questo gambo l'una nell'altra, ed essendo di diverse sorti, per così fatta consuetudine muteranno natura.

Ancora essendo medesimamente due Viti vicine l'una all'altra, diasi un foro a una delle due in un lato liscio e netto con trivella Francese, e fa' che 'l foro arrivi

fin alla midolla; dipoi raschia il capo della Vite vicina che tu vuoi innestare fra l'un occhio e l'altro, e fallo arrivare al fondo del foro, e che vi suggelli bene, e quando si conosce che abbia fatto buona presa, e le sue gemme così a rovescio, staccala dalla Vite sua, e farà prova in quell' altra in guisa e somiglianza de' capogatti.

Più appresso piglisi il sermento che tu vuoi insetare, e quando tu lo tagli, fagli rimanere quattro dita di vecchio dell'anno dinanzi, e cavagli la midolla che ha, perchè venga quivi a poter entrare un sermento alquanto sottile; e fatto questo, il sermento che è nella Vite, e che si vuole insetare, bisogna che si assottigli dalla punta, raschiandosi tanto che si agguagli e pareggi con l'altro, sicchè cavi giustamente per lo buco cavato tanto, come sta di pertuso e di vano; accanto impiastrisi con argilla, e sotterrisi in una fossa fatta accosto alla Vite, cavandogli fuor del terreno la punta, e in capo a due anni si può o lasciarlo star quivi, o traspiantarlo altrove come più piace; e volendo farne più d'uno a una villa sola, si può col medesimo ordine, ed è bene avergli lasciati i sermenti senza potare un anno, che sien più sodi e sicuri, e il magliuolo che s'ha a innestare sia tagliato nello scemar della Luna, e sia conservato che non si guasti, per innestargli poi a Luna crescente, e ciò si osservi a tutte le marze delle Viti. Oltr'a questo,

quando sono gli occhi delle Viti bene ingrossati, prima che gettin punto di foglia, cava l'occhiò molto intero a scudetto di quel magliuolo che ha a restare per capo alla Vite con un ferro di acutissima punta, e ancora nel miglior luogo dell' altro sermento, in che s'ha a insetare, cava l'altro nella medesima foggia, e in suo luogo bene aggiustato mettivi quello. È bene ancora in quel cavo metter prima una gocciola di mele o draganti disfatti nell'acqua, servendosi dell' acqua sola, ove siano stati a inzupparsi; ma meglio è non vi porre alcun'altra cosa, e suggellar bene e incassar l'occhio, e lasciar fare alla natura.

Fuor di questo spartendo due sermenti che non abbiano la midolla fungosa, e siano dalla banda di Mezzogiorno, la qual qualità si dee osservare in tutto l'insetar delle Viti, uguale di distanza, d'occhi, fazioni e grossezza, presi da due vicine Viti, senza staccargli, l'una e l'altra nera, e di sorte anco ineguali, di maniera dividendoli, che gli occhi ancora sieno per lo mezzo partiti, metti con manco offesa che sia possibile, e similmente il legno del magliuolo, gli ricommetterai sì, che il legno e gli occhi si confrontino insieme, e combacino appunto; dipoi con giunco o ginestra o salcio sfesso legati insieme gli sotterrerai, impiastrando con argilla le commettiture, lasciando sfogati gli occhi per fino a mezzo; e se fossero così lunghi, che tirati a terra

potessero sotterrarsi che desser fuori le punte, saria assai migliore e più sicuro l'incorporarsi e appiccarsi insième, e staccargli poi uniti l'uno con l'altro, e piantargli a modo, fatto che abbiano le barbe quivi, e s'avranno i grappoli d'uva variеggiati. E i nesti a occhio vogliono esser fatti come quelli a scudicciuolo, o scudetto che vogliamo dire, mà che combaci in quel medesimo luogo, ed entri appunto, e piglia ben l'occhio in fondo trapassato il midollo, finchè tocchi a dove ha a rimarginare, e dipoi piglia loto di terra fine, e impiastravi attorno un batuffolo di quella terra grassa, facendo questo delicatamente, acciò rattenga l'occhio, se per caso traesse furibondo vento, o che per altro non si spiccasse, e fermerai bene que' tralci a canne o pali che non si sbattano. Ancora prendasi un cannone di terra cotta di lunghezza di due palmi, e di grossezza quanto aggavigna una mano, o veramente un corno dirizzato con l'acqua bollente e bene scavato, e togliendo corno, sfendilo per lo mezzo; dipoi rilegato con corda rinforzata incerata bene, e presi cinque sermenti uguali d'occhi e di grossezza di diverse sorti di Vitigni e neri e bianchi e rosseggianti e giallicci, e cacciavegli dentro stivati, ma che non si guastino o strofinino o scorteccino troppo insieme, e fatta una fossa a misura de' magliuoli da piantarsi nella vigna, e sotterravegli dentro, sicchè sieu ben

rincalzati con terra grassa litamata; annaffiagli e accarezzagli, non avendo lasciato per uno più che due occhi sopra terra; distendendo e aprendo l'uno dall' altro, sicchè la terra entri fra l'uno e l'altro, e in capo a due o tre anni che egli abbia fatto un corpo unito insieme, scalzagli d'attorno, e arrivato ove finisce di sopra il corno o 'l cannone, se quivi sieno uniti, sega pari, e conguagliata la testa, leva via il corno o cannone, e guarda dove sieno più serrati e incorporati insieme, e quivi segagli tutti, pareggiando la segatura col pennato, coprendo con terra minuta e stritolata cotta, e riempiendo con la simile d'attorno. Quando poi questo gambo unito metterà due messe fuori, le più gagliarde di quelle si tirino in sommo bene innanzi, levando via tutte l'altre. Di questa maniera in un grappolo d'uva verranno gli acini variati. Alcuni vogliono, che, perchè questo piè di tante sorti metta, se gli dieno due o tre tacche sotto nel piè o nelle radici. Fuor di questo piglisi al tempo del potare ove siano Viti bianche, vicino alle rosse, nere, o altro Vitigno, e prendasi de' più sottili il più vegnente sarmento di ciascheduna d'esse due o di tre, e intreccisi in terzo l'una nell' altra, e si taglino da capo ugualmente, e uguali ancora restino gli occhi di tutte due o tre, e leghinsi bene insieme, impiastrandogli d'argilla, di sopra lasciando gli occhi liberi, e ogni tre

di s'adacquino con acqua di fiume, e passati due anni spicchinsi dalle lor madri, e traspiantinsi a dove si vogliono avere, e faranno il medesimo. E se da tre Viti vicine si prenderanno tre sarmenti, e si sfenderanno sottilmente, sicchè non si guasti nè tocchi le midolle, e si congiungeranno gli uni e gli altri in modo, che tengano gli occhi spartiti eguali e ben fatti, l'un con l'altro fortemente appoggiati insieme, sicchè paja un sarmento istesso, e si leghi poi con vinciglia morbida, dimodochè gli occhi restin fuor del legame, impiastrando bene con isterco di vacca, e di sopra con buona creta, poi si corichino in una fossa fonda un braccio e mezzo, e degli occhi legati se ne lascino due o tre, e non più sopra la terra, e se sia luogo secco o asciutto s'adacquino di quando in quando, sicchè s'uniscano incorporandosi insieme, e mettendo per quelli occhi fenduti, dipoi attaccati insieme, le messe produrranno in un medesimo grappolo racimoli di variati Vitigni, e dopo due anni si trapiantino a dove si voglia che stieno. La qual cosa volendosi fare più alla sicura, convien prima in su una Vite rigogliosa insetar tutti questi variati sermenti; dipoi acconciarvegli sopra, come s'è detto, che faranno meglio che di Viti spartate; siccome cacciandogli nel corno, o doccione farlo di quattro o cinque barbate poste a ciò insieme, e ficcati in quel corno o doccione. I magliuoli poi di

questa così fatta e ordinata Vite piantandosi sceveri non digenereranno.

Il modo e la regola che l'uva non farà granella (oltre a che si trova una sorte d'uva, che naturalmente non produce acini) piglierai un magliuolo preso da bella sorte di Vitigno, e che abbia l'acino grosso, che sarà più bella cosa, e lo fenderai per appunto, dividendolo con un coltello taglientissimo fino al vecchio o al calcio, non lo finendo di sfendere affatto, e con la punta del medesimo coltello caverai tutta la midolla di esso dall' una e dall' altra parte, usando discrezione di non intaccar il legno del sermento, e subito cavato e accannellato lo ricomporrai insieme, legandolo, fuor che gli occhi, per tutto con la buccia d'olmo o di moro; e così acconcio lo porrai; ma avvertisci che questi bisogna porgli nelle fosse aperte, e non in su i divelti con la gruccia, perchè con essa in cacciandogli giù si diserterebbero, ma in dette fosse piegandolo umanamente a uso d'impiagato, avendogli cura come a ferito. E vorrebbero questi esser posti diritti e non a giacere; perchè al penetramento dell'acqua patirebbero. Ma volendo andare più al sicuro, farai questo medesimo al tralcio della propaggine che riuscirà meglio, cavandogli il midollo sino all'attaccatura della Vite, avendolo fesso e rilegato. E quando tu volessi porne barbate, osserva la medesima regola detta al principio nel porre de' ma-

gliuoli, poi cavati traspogli. E puossi fare al medesimo tralcio che tu pigli per capo alle Viti, quell'anno che tu vuoi fare simile prova, e lasciarlo un po' più lungo fuor di modo, perchè nella punta rammargina sempre mal volentieri, e questo si può fare senza sotterrarlo; ma avvertisci di legarlo bene e stretto, e ciò si faccia nel subito rintenerir della Vite. Altri tutto il magliuolo sfesso e voto cacciano in terra. Alcuni tutto lo sfesso e voto pongono in una cipolla squilla, la quale ha proprietà di far venire innanzi tutto che dentro se le inserta, e lo sotterrano. Alcuni altri il capo delle Viti potato senza dividerlo votano bene in giù, e legano a una canna o palo, che non si volti, e con ceneraccio e sugo fatto bollir nell' acqua, e con essa ridotta a densità di sapa, infondono e riempiono quel concavo, rinnovandolo ogni otto dì un tratto, finchè la novella Vite faccia messa.

La Vite teriaca poi si crea di questa maniera. Fendasi un cappato magliuolo per tre in quattro dita da basso, e cavatone di dentro la midolla, si riempia tutto di teriaca, e si ponga sotterra, rilegatolo insieme con legame di giunco o altra vinciglia morbida. Altri nella cipolla squilla pur lo nascondono, ricoprendo con essa la parte ripiena d'utriaca, e lo piantano. E altri strofinando le radici delle Viti con l'utriaca perchè succi e incorpori della virtù sua, subito lo pongono in terra. I magliuoli di queste

Viti fatticce degenerano, se non s'infonde continuamente alle lor barbe dell' utriaca, o si ritorni a rifarle in quell' altre maniere dette da capo; ma le ceneri de' sermenti di così fatte Viti, i pampani triti, e 'l vino e l' aceto, è buono contro a' veleni, e l' uva in cibo è ottima e sana.

Di questa medesima maniera infondendo dell' elleboro si creerà una Vite che genererà uva solutiva, ed in questo medesimo modo piglierà natura del veratro, sebbene l' odore e la mestura di questo succhio offende, non perciò ancide la Vite. E in questa maniera medesima si farà l' uva odorata, con ponendole intorno o musco o ambra o zibetto o bengivì o altro acuto odore, cacciando alcuna di queste cose nel calcio del sermento sfesso o scavato, empiendolo e vezzeggiandolo.

Hanno le Viti in odio i nocciuoli e i susini; e di erbaggi i cavoli, nè meno amano molto i mandorli.

Tengono alcuni per opinione, che così come passando per un salcio il persico darà le pesche senza nocciuolo; similmente facendovi trapassar le Viti abbiano a far uve senza fiocini.

Le nebbie che vengono alcuna volta sopra e tra le Viti, si scacciano col fummo e fiamma di pagliaccia o altra robaccia, o spazzatura abbruciata di casa. Giovano i rami d' alloro sparsi per la vigna, e l' acqua maceratavi dentro. Le foglie di cocomero

asinino rinfrancheranno le Viti annebbiate, e ancora la statavi dentro le radici di colloquintida.

Ancora, se subito che la Vite fa l'uva lugliola, fatte che l'abbia, vorrai tu delle medesime uve un'altra volta quell'anno; colto il primo frutto, fa' potarle di nuovo all'usato, e fa' lasciar loro i capi un poco giusti, che vedrai che comincieranno di nuovo a mettere, e produrranno poi l'uve di nuovo quando l'altre, non più lugliole, ma di Settembre o Ottobre, e avranno il medesimo sapore. E facendo il simile all'altre Viti, rimetteranno, conducendo non l'uve, ma agresto; e contuttochè ciò riesca ne' luoghi più tosto caldi che tiepidi, intervien loro come a quella di tre volte, che per lo freddo che sopravviene, lasciano l'ultimo lor frutto in agresto. E a volere che quelle maturino, almeno al fine di Maggio pianta a piè d'un ciriegio primaticcio una Vite d'uva lugliola, e quando l'hai in perfezione, farai un pertuso in detto ciriegio col succhiello alla Francese, siccome si dimostra doversi far di sopra, tanto grande che v'entri dentro quel tralcio proprio che ha a essere il capo della Vite, facendolo passar fuori, tagliando tutti gli altri, e quello lasciando lungo quanto lo trovi, e il foro sia appunto nel tronco del ciriegio, e non in rami; e vada per insù a traverso. Accomanda poi la punta di quel capo tra i rami del ciriegio, e lascialo star così,

potandogli d'anno in anno le messe, tantochè egli riempia e tocchi per tutto il buco fatto, e come sia ben rammarginato, intacca un po' il tralcio verso la Vite, che dovrà essere il secondo anno, e intacca tanto, che cominci a patire. Il terzo anno taglialo affatto, e avanti che facci questo, guarda bene che serri e congiunga per tutto, e dipoi posta la Vite che viverà, sul ciriegio all' ordinario dell' altre, e' ti farà l' uve, e matureralle quando le ciriegie. Ecci chi ha fatto questo a un fico, e afferma che s'è rammarginato meglio e più presto, e così nel moro, essendo questi due alberi alle Viti amici: e così chi ha fatto passare un ramo di pesco e di fico per un ciriegio, per simile produrre i frutti quando le ciriegie. E dicono l' uve bianche divenir nere, e così per contra, passando l'una per l'altra in questo modo; e così per contrario, le pesche carote. Se queste per sorte facessero carote da dovero, io non lo so, che queste isperienze io non l' ho fatte, ma bene ho favellato con chi m' ha detto d'averne fatto parte, e m' ha affermato d'averne fatto riuscir qualcuna; ma che l' uve diventino di bianche nere non essere stato, ma ordinarie, come è il lor proprio, che fanno gli altri innesti, e questo di già non è altro che un modo d' insetare; e m' aggiunse d' aver veduto al Vescovo di Cervia di Casa Santacroce Romano un suo giardino a Cervia, dove ave-

va una gran quantità di Viti, che passavano per varie sorti di frutti alle fogge dette, che tutte vi vivevano dentro, e davan dell' uve sopra quelli, ma non al tempo delle frutte loro, ma sì bene al tempo naturale delle sorti dell' uve; e a fare che la cosa apparisse più fantastica e maravigliosa, erano levate via dal pedale de' frutti le Viti che erano state piantate loro appresso. Ma così fatte esperienze di certo sono tediose e difficili a riuscire, e se pure riescono, non sono così durabili, mal volentieri sempre con l'arte facendosi uscir la natura del suo proprio natural ordinario. E poi quando anche bene riuscissero, non n'è da far endica; oltre a che io tengo che molti son favolosi, come che far passare per uno alloro un rosajo abbia a far le rose verdi, il che io già provai, e non riuscì. È ancora vero che quando alcune di queste abbiano a riuscire, conviene usarvi una diligenza con pazienza grande.

È si trova con tutto ciò fra gli antichi scrittori chi ha affermato potersi innestare ogni sorte di frutto insieme, e non che altro un fico con un ulivo, combaciando e legando uniti e pari due rami smussati l'uno con l'altro. E non è dubbio, in quello della Miglia sul Genovese accanto alle Magra essersi veduto un susino vivere sopra un ulivo; ma sono sconciature e abortivi che non bastano, nè possono bastar più che tanto, sendo tanto fuor del-

l'uso naturale. Ci atterremo adunque alle cose sperimentate, come questa che io ho apparata da Cristofano Lamberti Lucchese, e provatala, riuscì bene, e questo è un segreto bellissimo per far creare la barba all' uva, e barba così fatta, che sien fili lunghi quasi da potersi con un pettine pettinare, lunga un braccio e più, e folta quanto si voglia, e si fa così: Quando l'uva è spurgata, e appena cascatogli il fiore, ch' ella sia grossa ne' granelli, come una picciola veccia, si piglia un' erba da' contadini chiamata Guciculo, e Pettimio per altro nome, e ordinariamente Cuscuta è appellata. Questa nasce, e si mantien viva e piena d'umore senza toccar terra, e non ha barbe, ma sta attaccata con la sua rugiadezza su le ginestre e mortellette, sul lino, sulla salvia e sull' epitimio; è rossetta a uso di fili di refe, vincida, e tutta arrendevole, che per tutto ha certe boccette a uso di fiorellini non aperti; questa si piglia fresca la mattina di buon' ora, mantruggiandola poco, e brancicandola il meno che si possa, e che v'abbia dato su la rugiada, e si tiene in molle sino alla sera nell' acqua, sin a che 'l Sole sia sull' andar sotto; e di più si pigliano le fila di tal erba, e a filo a filo s' intreccia e s' incavicchia fra gli acini nel grappolo dell' uva, sicch' ella s' aggavigni tra l'uno e l'altro granello, addoppiando i fili il manco che si possa, nè vi se ne ficchi nè troppa nè poca, ma a

discrezione di chi l'assetta, quanto par che ne possa ricevere la grandezza e piccolezza del grappolo. Spruzzivisi poi, se non vada tempo umido, de' quattro dì un tratto un poco d'acqua chiara, e così crescendo l'uva dà nutrimento all'erba, la quale getta all'ingiù certi fili, alcuna volta spessi e folti, lunghi un braccio e mezzo, e due, e staccando poi il grappolo, si mantiene a quel modo parecchi giorni con que' fili freschi, e si potrà dare ad intendere a chiunque la vegga, e non abbia notizia di ciò, che e' s'abbia una Vite, che produca i grappoli barbati a quella foggia. Deesi eleggere una sorte d'uva d'acini radi, come quella di Jerusalem, detta per altro nome Maravigliosa, e ancora l'uva Angiola per essere umorosa riuscirà bene. Sappiasi, che quella cuscuta che fa su le mortelle e ginestre, è meno atta a generar la barba, che non l'altra; e quanto più s'annaspa fra' granelli dell' uva, tanto sarà maggior la barba che ella farà. Ancor non è bene a indugiare a comporvela tant' oltre, che siano affatto cascati i fiori all' uve, perchè la loro umidezza nutrisce e fa crescer l'uva co' fili della cuscuta avviluppata a quella.

Oltr' a questo non sentirà giammai la Vite male alcuno (scrivono) se con olio incotto con lacrima di papavero si strofinerà tutta da imo a sommo; e hacci di quelli che affermano, che non sia per crescere viticei la Vite, se con uno stajo di morchia

cotto a grassezza di mele, aggiuntovi di bitume la terza parte, e di zolfo la quarta, al sereno, che non roventi intorno a' capi, e sotto i rami avrai bene stropicciato.

Ma quando tu trovi scritto che in Ungheria abbia delle Viti che producono viticci d'oro di paragone, o tu reputalo del tutto favoloso, ovvero quella fede gli aggiusta, che aggiustar si suole alle cose che possono esser per miracolo, ma non già con l'effetto; siccome si dice potersi sapere la quadratura del circolo, o il vero effetto dell' alchimia, che nè l'uno nè l'altro fin a ora si è veduto avvenire col vero.

Ma fin qui sia detto a bastante della coltivazione delle Viti. Resta che ora parliamo alquanto del modo di trarne il vino, e della cura e diligenza che si deve porre in abbonirlo e conservarlo. Il perchè appresso seguiremo della vendemmia, il qual tempo dee essere più tardi o più per tempo, secondo la qualità de' luoghi, de' siti, de' paesi, della positura delle vigne, e della condizione e della natura de' magliuoli che in esse si ritrovano, e per questa ragione non saria mala avvertenza di spartir le serotini dalle primaticce, e così per contra, piantando secondochè elle desiderano le sorti variate in diversi luoghi disperse, insieme.

Ne' luoghi tutti si deve osservare di far la vendemmia, che la Luna sia in Cancro o in Leone o in Libra, o in Scorpione,

Capricorno o Aquario, ed essa tuttavia sotterra, e se si trova che essa non abbia maturato l'uve, è bene con l'aceto forte e con l'orina vecchia innaffiar loro le barbe, e zapparli e scalzarli. Scrivono, che chi voglia vendemmiare avanti che sieno l'uve mature, farà il vino debole e poco durabile, e che chi tarda a far la vendemmia, non solamente offende le Viti, perch' elle portano il peso più del dovere, ma perchè sopravvenendo gragnuola o tempesta faccia gran danno al vino. Affermano alcuni che le Viti tengono l'uve mature in perfezione per sei giorni soli, dipoi perde, se colta non sia, smarrendo e scemando l'umore. Il segno adunque della maturità non solamente si conosce e comprende alla veste, ma dal gusto, ch' ella sia dolce e fatta; il che si manifesta se l'acino dell' uva scolato e premuto sia di color rinfuscato, che non più verderognolo trasparisca, ma anzichè negreggi; perchè veramente niuna cosa può apportare a' vinacciuoli il colore, e significa l'uva matura. Alcuni altri preso col dito grosso, e con quello che gli è accanto, il granello dell' uva, e spremendolo forte, se n'esce senza alcuno attaccamento del suo tenerume, netto e pulito e ignudo, tengono per manifesto segnale che ella sia matura; e restandovi appiccato punto della sua carne di dentro, tengono che non sia arrivata al fine della sua maturità. E alcuni di un racimolo del grappolo cavano un

acino, e dipoi in capo a tre o quattro dì ritornano a vederlo, e se rientra appunto appunto nel suo voto, è indizio che ella sia matura.

Ora ne' luoghi caldi e asciutti, verso qualunque parte del Cielo vi sien piantate le vigne, s'ha a vendemmiare assai più innanzi che in quelle de' luoghi temperati, sebbene in queste sien volte a Mezzogiorno; e nelle parti fredde assai più tardi di tutti questi, perchè indugia quivi a maturar l'uva in sulle Viti, il più che si può. Quegli che vendemmia piovendo cerchi di consumarlo presto, perchè basta poco, ed è men buono. E per questa cagione si dee cogliere l'uva libera dall' acque, dalla rugiada e dalla guazza, in tempo e giorno sereno e quieto, temperato e caldo; e se sia tenuta o stata l'uva ammontata, o in altro modo troppo al Sole, sicchè sia alquanto riscaldata, lascisi raffreddare, perchè ella non riscaldasse e guastasse il vino posta nel tino così calda a pigiarsi. E deesi avvertire di coglierla condotta a debita maturezza, e non mai acerba o agrestini. Per la troppa maturezza resta il vino torbidiccio, e naturalmente non rischiara affatto, e lo fa troppo sdolcinato, e per la sua troppa smaccata dolcezza ristucchevole, siccome la non matura di poca retta e debole. Quelli che nella Riviera della Spezie fanno il razzese e l'amabile, fanno l'uno e l'altro d'un vitigno medesimo, percioc-

chè volendo far l'amabile, quando l'uva è matura storcono il picciuolo a dove egli sta attaccato alle Viti, a tutti i grappoli, avendogli spampanati bene, che il Sole vi batta sopra, lasciandogli così per quindici giorni, dipoi gli colgono a far l'amabile. E volendo fare il razzese, quando è pur matura, la spiccano dalle Viti senz' altro, e così si può fare a chiunque tu vogli vitiguo per fare il vin dolce senz' altra manifattura. Ma per fare il vino bastabile e buono, così di poggio come di piano, ella si dee condurre poco più che mediocremente matura, gettando via con avvertenza i grani marci e guasti, la tempestata, la secca, l'agrestina, le foglie che talora s'intricano fra gli acini, e ogni altra bruttura o schifezza si dee levar via, che sebbene il vino bollendo ha forza di purgare e levare in capo ogni cosa, è tanto atto a imprimere in se stesso e incorporare le male qualità, che ogni tristo seto e corrotto gli nuoce. Accanto a questo si deono trascerre e metter dispersè i vitigni che fanno diverse sorti d'uve, e di questa maniera s'aranno i vini differenziati, e si conoscerà distintamente la diversa qualità loro. È ancora segno della loro compiuta maturità, quando il granello di dentro ha mutato colore; alla bianca giallo, alla rossa rosso, alla nera nero, e similmente quando l'uva bianca pende in giallo, la negra negrissimo, e la rossa rossissimo, e la verderognola verde, e che

tutte sien dolcigne al sapore, danno segnale appresso di stagionata maturità. Più tardi matureranno l'uve sulle Viti, se quando sono in agresto, si spunteranno loro i tralci.

Il luogo poi de' vasi delle vendemmie, o vasi o tini o canali o vasche, secondo l'uso del paese; perciocchè in Ispagna e altrove, dove fanno vini gagliardissimi, si possono premer l'uve, come fanno, ne' grandissimi trogoli murati, che tengan bene; ma dove non sieno i vini così gagliardi, è meglio vendemmiar ne' tini, e tini stretti in bocca e larghi in fondo, che non isvapori; si deono accomodare in logge aperte, o in stanze grandi e capaci, al primo piano delle case della villa, dalla banda che risguarda Tramontana, e sia di quella capacità in grandezza, che sia per essere assai alla quantità del vino che si giudichi doversi raccogliere nella possessione, ordinando in modo i tini o le vasche, che avendo sotto questo luogo accomodato la cantina sotterranea in volta, per canali o doccioni, che dallo zaffo del tino o canale, a dirittura corrispondano sopra il cocchiume delle botti, che vi si concino di sotto, e a questo s'assetta un cannone di legno, che arrivi dall'un pertuso all'altro a sesto, e per appunto, commettendolo di sopra e di sotto che non si versi; o veramente s'adopera una calza di cuojo acconcia, che tocchi e arrivi a poter fare questo effetto, per la volta, che sia quando la si mura

per la grossezza di quella pertusata. Di questa maniera si mantiene meglio il vino nel suo vigore, e rattiene in se meglio il fumo e la forza, non essendo egli tanto diguazzato, dirotto e travasato, e verrà a patir meno. È ben vero, che quando il vino si tramuta vergine, mentre ancor bolle, e non è ben chiaro o fatto, non riceve danno dell'essere trambustato; ma in tutti i modi quella sarà sempre maggior comodezza, e ti riuscirà con minor fatica senza comparazione più presto l'imbottare. Ma l'accomodar la tinaja a questo modo dee esser fatto da coloro che raccolgono grandissima quantità di vino, che per la poca, mediocre e ragionevole, si può murare la vendemmia dove più torni comodo, pure al primo piano della casa, volta sempre a Tramontana, e far la cantina ove più piace, volta pure al medesimo modo. E come si sia, le tinaje e le cantine stanno meglio più pulite e più accomodate con volta di sopra, che altramente. E i sedili delle botti e tine sono ancora da potersi mutare e acconciare a suo modo, e migliori fatti di buon rocchi di travi all'altezza che bisogna, che non murati; benchè molti e per quelle e per questi gli approvano più di pietra per la stabilità e freschezza; ma questa non dà noja a' tini, imperciò si possono fare come altri vuole. E murandosi vasche e canali, avvertiscasi d'andargli restringendo verso la bocca, e

murargli più tosto di muro fatto di pietra che di mattoni, e all' uno e all' altro sia l'arricciato e l'intonacato doppio, e i sassi e i mattoni ben conventati insieme, e tuttavia al coperto nella stanza detta.

L'indugio nella vendemmia è tuttavia giovevole a migliorar la bontà del vino e farlo più durabile; e tutto in ciò ben discerne il buon giudizio di chi con diritto occhio lo considera. E tenendo per fermo, che chi vendemmia a Luna crescente abbia più vino dall' uve, ma di men durata assai, che nello scemare, se all' Agosto, Settembre o Ottobre sopraggiungano caldi e secchi grandi, si deono lasciar passare quest' afe, e dopo la prima rinfrescatura di pioggia si vendemmi; e soprastando di sei o otto dì, dacchè si vede l'uva esser matura, ma non ismaccata, vendemmisi più tosto così, che danneggiar con altro indugio e le Viti e 'l vino.

Alcuni tengono (e così si trova scritto in lingua Costa, lingua in iscrittura alla Greca somigliantissima) che e' sia, e massime ne' lati di pianura, da vendemmiare dopo li diciotto o venti dì della Luna, avendo per opinione, che e i vini fatti con questa regola diventino più gagliardi e da bastare, che e' non sien per fare alla Luna crescente. Ancora non farà che giovamento, essendo sicuro che non piova, lasciar fuori all' aere per tre continui giorni l'uve

colte, stese o ammontate come si può, siccome scerre le nere dalle bianche, e le gentili e minute dalle grosse e dure di scorza, non mesticando più che di due sorti insieme; e meglio sempre è, che sieno tutte trascelte e poste dispersè, come s'è di sopra divisato. E chi vuole il vin bianco polputo e possente, faccia vendemmiar l'uve bianche a Luna crescente, cominciando tosto veduta la Luna con buon tempo e senz'acqua addosso, avendo tuttavia riguardo che e' non si vendemmi fra le due Lune, nè sul dar la volta, che simil giuoco ti farà il vino, e non t'impacciar ne' nostri paesi con vasche o canali, che vi svapora dentro, e scala troppo il vino smarrendo la virtù. E se pur vi sia tanta abbondanza d'uva, che sia necessario adoperar le vasche o i canali, siano stretti in bocca il più che si può; e altresì i tini, e così in questi come in quelli si porti l'uva con le bigonce più salda che sia possibile, senza pigiarvela dentro, tanto quanto se ne fa, che è meglio portarla sempre tutta intera senza premerla punto nel tino o vasche, e poi tutta in un tratto tagliarla e pigiarla; e fa' d'avere a uso di ciò uno istrumento in foggia d'una vanghetta leggiere e sottile, che rada bene, e con questa farai ammostare il vino parecchi giorni, e di molte volte da mattina e da sera, affinchè la vinaccia non riscaldasse e facesse pigliare il fuoco al vino, tagliando bene i raspi con

detto strumento, e pigiato poi ancora bene co' piedi, lascialo riposar qualche giorno, secondochè tu pensi che sia di bisogno, e secondo le terre a discrezione, pendendo sempre nel meno che nel più; e fa' che tu non usi quel modo dello svinare e pigiare a un tempo, se tu vuoi che 'l vino ti basti all'Estate e non faccia i piè gialli, che la causa di fargli al vino nasce da quel grasso che esce dall' uve quando si pigiano, svinato che tu hai, o mentre che tu vuoi svinare; e così quella vinaccia che di già per lo bollire e fumosità del vino ha preso il fuoco, spremuta che tu l'hai, sempre ve ne rimane delle forti, il che fa di subito pigliare il fuoco al vino, che quando è nuovo non apparisce fuoco, ma possanza e grandezza, che è quello che per lo più cercano i contadini, a' quali molte volte occorre venderlo al tino, e ha più spaccio, e ritenendolo per loro uso comporta di molt' acqua, e fa loro maggior parata; e perciò è da lasciar questa usanza, nè mai è da attenersi a' consigli de' contadini, perchè son troppo interessosi del loro avere, e troppo vanno dietro all'utile loro proprio, senza guardare a di chi sieno le terre, o ad altro rispetto. E quando tu pensi che egli abbia bollito, e sia presso che chiaro, e tu l'imbotta così vergine, affinchè nella botte egli si risenta un pochetto e vi grilli qualche dì, che questo stabilirà il vino, e lo farà scarico di colo-

re, tenendo pur sempre, come s'è detto, gran cura alle due Lune e alla volta d'esse. E se allo imbottare, e a tutto 'l maneggio che occorre al vino, osserverai questo, gli gioverai infinitamente, e lo manterrai assai. E volendo vin piccolo, lo farai vendemmiare a Luna scema e con poca Luna, e quanto manco Luna avrai, tanto men sapore e colore avrà il vino; e se quando tu vendemmi la Luna sarà all' ultimo fine, crederai risolutamente che il contadino te l'abbia adacquato, tanto piccolo e scolorito sarà.

Dee adunque ciascuno usare ogni diligenza in simili affari, perocchè il vino da averlo buono ad averlo cattivo ognun sa che divario vi sia, e avendolo cattivo, il difetto si darà sempre al padrone, come a uomo dissipito, stracurato e senza gusto, e avendolo buono, tutta la lode sarà la sua; perchè i contadini, come s'è detto, son tutti intenti all' utilità loro, e i padroni de' luoghi, o quelli che per essi n'hanno la cura, deono aver la mira all' utile e all' onore. Questi così fatti vini è opinione che s'avvantaggino nel crescere per non iscemare nel bollire, e bollendo non consumarsi da' raspi che rodono, e più maturi divengono, e più digestibili per l'Estate, e più ancora passato l'anno, se sia in paesi e vitigni che lo comporti; ma se conviene mutargli o a Novembre o passato Marzo, levata via tutta la lor posatura e sporcizia,

tramutagli in vaselli ben netti, spazzati, puliti e mondi.

E per fare ancora i vini piccanti, saporiti e dolci, ajuta assai dopo la prima sera, che sien messi, come s'è detto, i grappoli interi nel tino, e tagliati e minuzzati coll' istrumento descritto di sopra, pestare con istanghe o con mazzapicchi rotondi, che abbiano la caperozzola piana, almeno un dì sì e un dì no, e si lascerà riposare per due altri dì avanti che s'imbottino.

Alcuni cavano, pestata che sia e tagliuzzata l'uva posta intera co' suoi grappoli nel tino, così destramente, ma non affatto, la metà del vino, e lo pongono in una tinozza, coprendola ben di sopra prima con un panno lino o lano, e poi con tavole sopra a traverso, che non isvapori, finchè sia ben pesto e pigiato nel tino il restatovi dentro, e dipoi vi rimettono dentro quella metà della tinozza con bigonciuoli con più prestezza che possono; facendo e rifacendo ciò un dì sì e l'altro no, e così vengono a fare un vino di diverso colore, odore, sapore e potenza; e questa manifattura giova assai ne' piani e in que' lati, ove sieno le Viti sopra gli arbori ne' luoghi umidi, rettificando assai e riducendogli a maggior polso, e ne' luoghi grassi molto gli ritira.

E a fare un buon vino si mette tanta somma d'uva buona trascelta, canajuola o altra di buona razza in un tino, che renda un tanto a discrezione, e come sarà

bollita due o tre dì, avendola pochissimo pigiata e men minuzzata con l'istrumento (e altri avendo gran copia, pigliano quel vino che esce dall'incalcatura de' grappoli soprammessi l'uno all'altro) convien cavar tutto 'l vino che n'esce, e porlo in un altro tino, che di grandezza sia uguale a quello, e questo ben finir d'empiere d'uva buona, di condizione pari a quella di prima, che sia ben pestata co' piedi; e in questo secondo tino, come egli sia diventatovi ben chiaro, imbottarlo, avvertendoti che potrai ancora porvi una certa quantità d'acqua, subito che tu la levi dal primo tino; ma sia l'acqua postavi a una certa discrezione, e ancora prima un pochetto in sul primo, lasciarlo bollire e schiarire, come s'è detto, e poi imbottarlo; così vi si ponga sempre alla rata del vino o dell'uve che vi si mette sopra al secondo tino, la quantità e misura dell'acqua. Ma volendo poi fare i vini mescolati con acqua, come si costuma a Bologna e per tutta quasi la Lombardia, si dee subito poste l'uve nelle tine, mentre sono i grappoli interi, senza pigiare o altramente averle tocche, mettervi l'acqua che e' ti pare che e' possa comportare il vasello e la qualità dell' uve e vino, ed essendo le uve buone e gagliardo 'l vino, non vi vorrebbe essere manco della quarta o quinta parte d'acqua, e massimamente che l'acqua non fa mai scemare nè crescer tanto il vino, quanta

ne è stata posta dentro, rispetto alla bollitura fatta comunemente.

Alcuni a questa mescolanza aggiungono un poco di sale (come saria tanto che ne tocchi un' oncia per barile) avanti che nel tino egli abbia cominciato punto a bollire. E alcuni volendo fare acquetta alla Romanesca, dirompendo il vino e diguazzandolo bene con un baston tondo dal cocchiume per quattro ore, vi pongono un po' più sale e acqua per metà coll' ordine sopraddetto, e quello e questa passati tre o quattro dì, lo imbotterai, che sarà chiaro e delicato. E quando ti venisse bene di farne del più piccolo, cioè di manco possa e vigore, farai pigiare co' piedi benissimo tutti quelli raspi che vi restano, acini e fiocini, e vi porrai tant' acqua, quant' era la quarta parte del vino, a che poteva riuscire il tino, e medesimamente passato i tre o quattro dì, l'imbotterai, e sarà buono a bere così e da mescolare co' grandi. Ma per farlo assai gentile, pongasi in un tino d'uva buona bene stagionata, matura, e che sia stata prima in terra distesa e sparsa al Sole almeno cinque o sei dì, avvertendo di coprirla con panni bene contr' al sereno, e che non vi piova o vada guazza sopra o rugiada, e lasciala poi, posta nel tino, stare un giorno; e pigiata e tagliuzzata una volta sola con diligenza, caverai subito che n'esce, e imbotterai.

Sgranerai ancora quella quantità d'uva, che tu vuoi che sia di buona sorte, osservando sempre che per ogni dieci bigonce d'uve, tu v'hai a porre due barili d'acqua bollente: coprirai subito con un coperchio che suggelli bene fatto di asse, che si soprappongano; o veramente si metta in un tino che abbia il fondo di sopra da potersi ben chiudere e serrare; dipoi statovi un giorno o due, e non più, lo svinerai, imbottandolo in botte pulita, netta e di seto buono, e farai che ogni volta che se ne attinga un fiasco, che s'ha a empier di vino, vi si getti sopra prima pieno d'acqua; e qualche volta quando va allo scemo, in cambio d'acqua, vi si metta di buon vino, che così si farà durare; ma avvertisci che di questo vino bisogna attendere a cavarne ogni giorno, ancorchè non se ne volesse bere.

Ancora essendo cavato via il vino del tino, leverai subito i raspi che vi sono rimasti in cima, che sieno asciutti, e quelli ancora degli altri tuoi tini, potendo pestar benissimo il rimanente; ed essendo stata l'uva bigonce sessanta, le ne porrai sopra dieci o undici d'acqua; e coperto ben quel tino, ne potrai bere a dilungo da quattro o cinque dì in là, e si conserverà un pezzo con que' raspi senza inforzare.

Ancora mettendo in un tino sessanta bigonce d'uva buona ben matura, lasceraivela dentro per cinque o sei dì senza

farle cosa alcuna, e dipoi caverai il vino che verrà fuori, e lo metterai in una tinozza, pestando subito l'uva del tino co' piedi, e gettandovi sopra venti barili d'acqua, e più ancora e meno, secondo la sua qualità; e fatto questo ritornerai dentro tutto quel vino cavato, e pigerai bene poi un'altra volta ogni cosa insieme co' piedi, e dopo tre o quattro giorni l'imbotterai, e riuscirà molto buono. È bene tutte l'uve, pigiate che elle sieno co' piedi, poste nel tino, tagliarle coll' istrumento detto minutissimamente, vedendo di tagliuzzare ancora tutti i raspi de' grappoli dell' uve, perchè questi faranno sempre più saporito e più piccante il vino. E a voler far vino d'acini, il che è una nuova invenzione venuta da Città di Castello, bisogna pigliar delle migliori sorti d'uve, e delle più mature e belle che tu abbi nella vigna da far vino; dipoi tenutala quattro o cinque dì aperta, spiegata e stesa a sommosciare al Sole spicciolata tutta a granello a granello, empi la botte intera per fino al cocchiume; fa' poi dare una scossa alla botte tre o quattro volte, che i granelli rientrino bene insieme, e quello spazio di lato che per esser avvallati resterà voto in cima, riempilo di nuovo di granelli, e trilla la botte un'altra volta, e quando la trovi tanto piena che più non ve ne possa patire, tura la botte col cocchiume fasciato di stoppa o panno lino sicchè vi entri per forza, puntellala e lascia

bollire, e in capo di quaranta dì comincia a bere dalla cannella quanto ne viene dì per dì; poi quando ella non getta più, riempila di vin vergine, e in capo a quindici ricomincia a ribere per la cannella, e votala affatto, beendone ogni giorno.

Affinchè i vini riescano senza fumosità, sebbene sia uva trebbiana o più gagliarda, arriva all' uva tutta intera nel tino la farai premer subito, scolando quel vino in un tino o più tosto in una tinozza, a causa che egli abbia a poter più esalare. Ma perchè per otto dì o dieci egli farà della schiuma assai, non mancherai di levarla con una mestola grande bucata di legno quanto bisogni, e dipoi la caverai per tal modo, che e' non porti via punto della feccia seco, che è in fondo, e così l' imbotterai; e ciò si può fare con tutte l' uve nere pel medesimo effetto. E volendo fare un vin puro naturale, che non sia intricato co' raspi, bolla, e si purghi più presto; spremi a grappolo a grappolo con le mani l' uva sopra la pevera, che sia messa sopra la botte, dentrovi quel liquore che n' esce, tanto ch' ella s' empia, dipoi turala, e come fia schiarito, si può cominciare a bere; e di mano in mano avendo gettati que' grappoli spremuti in un tino, che tu abbia quivi presso, o in bigonce, dalle quali vi si portino, gettavi sopra dell' acqua a discrezione, e farai un raspatino da cavar la sete, ma non già di nervo alcuno.

A fare il vin dolce con l'acqua, porrai due mila cinquecento libbre d'uva buona nel tino tutta intera, e pestata bene vi getterai sopra libbre settecento cinquanta d'acqua, compartendola in cinque o sei mattine, e con la mestola intorno a' raspi rivolgendoli; cavando dipoi il vino che in tutto vi sia badato sette dì, l'imbotterai, e sarà chiaro, dolce e piccante.

Similmente ponendo trenta bigonce d'uva nel tino, lasciatevele così intere per tre o quattro dì avanti che tu le pesti, e poi pestate e tagliuzzate collo strumento detto, benissimo, mettivi cinque o sei barili d'acqua bollita nella caldaja, coprendo ben subito il tino con tavole, panni e coperte; e lasciato star così tanto che schiarisca, l'imbottino, e sarà un vin dolce frizzante.

Ancora ponendo, per dir così, il Lunedì trenta bigonce d'uva buona, bene scelta, matura, e non rotta o punto acciaccata; il Martedì sera vi porrai sopra almeno dodici barili d'acqua, facendo sempre il barile di libbre centoventi, e la caverai la sera del Mercoledì, depositandola così avvinata in una tinozza, affinchè esali; il Giovedì sera poi tu la ritornerai sopra la detta uva, e un'altra volta la caverai la sera seguente del Venerdì, ritornandovela solamente la sera seguente del Sabato, e cavandola ancora la sera seguente della Domenica, la porrai per questa volta nella

tinozza medesima, e poi diligentemente ripestata ben quell' uva, la mattina del Lunedì seguente trarrai subito sopra il tino la medesima acqua avvinata, lasciandovela star dentro fin al Mercoledì; allora cavandola tutta e imbottandola, avrai vin chiaro saporito e buono.

E di più pigliando dieci bigonce d'uva simile buona, tenutala quindici o sedici dì sopra la paglia distesa al Sole, difendendola dalla brezza della notte con buone coperte lane e line, e procurando che la paglia che alzi quattro dita, sia sparsa sopra tavole secche; dipoi posta nel tino e ben pestata co' piedi, getterai sopra dodici barili di vin buono nuovo schiarito, e passato solamente dieci o dodici ore, imbotterai tutto quello che dallo zaffo scolando venga fuori, e sarà vino mantenente il dolce tutto l'anno.

Ancora pigliando tutta quella quantità d'uva che ti parrà buona e matura e asciutta, non rotta o macolata, postala nel tino, la lascerai così stare per otto o dieci dì, affinchè calcandosi bene tra se stessa insieme, renda del vino assai, il quale imbotterai tanto quanto ne venga da per se agevolmente, e sarà eccellente: dipoi fa' pigliare al solito que' grappoli interi, e imbotta il rimanente.

Appresso questo piglierai dieci parti d'uva grappella matura stata al Sole sopra la paglia sotto alli dieci dì, e postala nel tino senza rompere, dopo due dì vi getterai

sopra cinque o sei bigonce di vin nuovo, chiaro, buono e non carico di colore; e passate ventiquattr' ore, caverai tutto quello che ne può venire e l' imbotterai; rompendo ancora le dette uve, e ponendo sopra altrettanto del vino medesimo, lasciandovelo star su due o tre dì, e cavandolo al modo detto; poi la quarta e ultima volta, pestata benissimo la medesima uva, vi metterai sopra altrettanto del medesimo vino, lasciandovelo star su un dì, poi cavatolo al modo detto, l' imbotterai, invasellandolo diversamente; così avrai un vino dolce e gentile: e di più piglierai otto o dieci bigonce d' uva matura buona, e la pesterai bene, e poi empierai una botticella di quel vino che uscirà fuora, la quale ben chiusa e cerchiata, posta così piena nell' acqua, talmente che ella s' attuffi tutta appresso a quattro dita della cima, vi lascerai star dentro per quindici e più giorni, più e meno, secondochè sia quel vino potente; e poi farai portare quel vasello così pieno, senza più trambustarlo, nella volta, e ti darà vin bianco d' uve nere, e si manterrà dolcigno tutto l' anno per non aver potuto bollire.

E appresso pigliando uva buona e ben matura, scelta, taglierai via tutto 'l picciuolo del legno colle forbici, e tutti gli acini agrestini e non maturi, e così mondi gli metterai di mano in mano in una tinozza che sia sopra un carro, all' ombra

sotto un portico, e la manderai girando le ruote con esso la sera alla rugiada, così seguendo per otto dì, dipoi caverai tutto quel vino che n' uscirà agevolmente, e sarà dolcissimo. Farai anche dipoi tutta quell' uva, che ti darà vino poco differente da quello.

Appresso a questo tu porrai dell' uva buona sopra i graticci o asse nel forno tanto scaldato che ella rigonfi, e rigonfiata la caverai mettendovene poi dell' altra, secondochè tu vorrai far del vino in quantità, e pestata alquanto la getterai sopra il vino imbottato. Il quale essendo subito ben chiuso, in capo a quindici dì sarà più e men dolce, secondo la qualità dell' uva che tu v' avrai messa; ma il suo proprio è di porre per ogni cinque barili di vino una libbra di detta uva ben qualificata; e avrai vino dolcissimo da durare.

E di più piglierai dieci o più sacchetti di tela lunghi un braccio e un quarto, aguzzi in fondo a uso d' una guglia rotonda, di tela di panno lino, anzi più tosto di panno lano ordinario grosso, mettendo il pelo di dentro, giusto in foggia tagliati e cuciti, di scartoccio, con un cerchio di legno in bocca che tenga aperto tre quarti di braccio, e acconcia una scala sopra due cavicchj alti da terra tre braccia e mezzo, ponendo loro poi sotto una doccia di due assi larghe mezzo braccio commesse, quanto è lo spazio di que' sacchetti, e stia un po' a

pendío, finchè il vino che si cola in que' sacchetti possa scendere in un tino posto a terra quanto bisogni; e così acconcio tutto, porrai ne' sacchetti tanto vino pigiato di fresco non bollito, quanto vi possa capire; il quale mentre uscirà torbido, riporrai dentro, tanto che esca chiaro, e allora non gli farai altro, finchè que' sacchetti non cesseranno di gettar fuori; i quali lavati benissimo, tornerai quelli di nuovo pieni al lor luogo, avendo però prima imbottato tutto 'l vino che sarà uscito chiaro: osservando quest' ordine finchè tu ne abbi fatto quanto vuoi, e questo vino riuscirà dolce e tanto oppilativo, quanto quelli che s' imbottano torbidi, e che così mal purgati si beono.

In questa stessa maniera si fa alla vernaccia che si cava dell' uva della Vite Bergo, imbottandola in botticino di tre o quattro barili, e non più, mutandola la prima volta in capo a un mese, poi ogni due mesi, tanto ch' ella si bea. E chi la vuol naturale, l' imbotti di sodo senz' altro, poi la tramuti, e ha più fumo e sapor migliore.

In oltre piglierai tanta quantità d' uva stagionata buona non pesta, come cape in una botte, secondo 'l tuo animo ben cerchiata, ed empila di que' granelli sin a un palmo, chiudila dipoi molto bene, puntellando il cocchiume con travicello alla volta della volta, per difficultare il bollire. E

come senti che egli non bolle più, prendi una tinozza di dolcissima vernaccia, e tienla appo la botte, ordinando poi a coloro che hanno a cavar questo vino piccante, che lo mescino per la prima volta così puro; poi chiedendo del dolce, lo mescolino con un po' di vernaccia, e dicendo che rechino di quello più dolce, aggiungano tanto più vernaccia; e così seguendo, da una sola botte tu avrai vino di più sapore, e tutto delicato.

Appresso questo per dar l'odore del moscatello al vin nuovo imbottato chiaro, vi si pongano de' fiori di salvia seccati all'ombra quell'anno (dentro messi a un sacchetto o pezza di lino) come sarebbe a dire un pugno per barile, ben chiusi nel panno, affinchè non esali fuore, e che 'l vino possa ricevere quel sapore di moscatello, ma gli legherai talmente al cocchiume con un filo che non passino la metà della botte, e in capo a otto dì si tirino fuori, e farà il simile a porvi la sementa di curiandoli; e per aggiugnergli poi gentil sapore, vi si mette poi dentro trogiolatura di nocciuolo secco, poi il vino nuovo sopra, avanti che abbia finito di bollire. Faranno questo medesimo i fiori di sambuco secchi all'ombra, sicchè calino dal cocchiume fin a mezza botte, e tuttavia si dee avvertire di spiccar l'uve intere dalla Vite, senza pestarle prima quando si vendemmia, come mal si usa fare. Volendo poi

fare con comodezza questa sorte di vini, hai a conto di questo a far lavare talmente i tini, che non resti dentro bruttezza o sporcizia alcuna; perciocchè come il vino non bolle pulito, ma sporco, non è meraviglia che non si conservi; poi secondo che giugneranno l'uve intere a casa. tu le farai bene infragnere co' piedi nella bigoncia, e poi di mano in mano le farai gettare ne' tini, accomodati al coperto per la pioggia e Sole che l'offenderebbero, e massimamente che l'uno e l'altro impedirebbe il ben bollire; questo facendolo bollire troppo presto, e quello nojerebbe che non ben bollisse. Questo si dee sapere: che il vino quanto più bolle lentamente è sempre meglio. E chi gli vuole lasciar bollire sul tino, par che sette dì abbia a bastar in monte, e cinque in piano. E volendo fare un vino che sia di forza, di sapore e color buono, vedi di metter interi tutti i grappoli nel tino, spiccati con diligenza della vigna, e subito accuratamente posti e pigiati e tagliuzzati dopo ventiquattro ore, levane il vino e imbottalo nella botte, ove egli ha a stare, e quivi lasciato stare altre ventiquattr'ore, lo ritornerai nel tino per altre ventiquattr'ore, e così segui per quindici dì alternativamente, e dipoi imbottalo per affatto, e bello. Quando ancora bolliranno i vini ne' tini, se tu metterai nel fondo loro a bollire qualche sorte di erbe di sapor buono, o

di qualche virtù medicinale o odorifera, come rosmarino, nepitella, menta, sermollino, vivuole mammole, timo, rose, vivuole, garofani, narcisso, musco greco, mughetto, selbastrella e simili, prenderanno l' odor medesimo che hanno dette erbe; ma l'acqua che tu poni sopra i vini, sempre ponvela cotta più tosto che cruda, e così ancora avanti che si ponga il mosto ne' tini, profumagli coll'incenso dopo che sieno stati ben lavati con acqua, bollitovi assai sale dentro, e tien pieno i tini sino in cima, tanto che tu possa levar la schiuma che rigonfia, e ogni altra bruttura che egli gettasse di sopra, e portarla via lontano dalla cantina, perchè generano poi certi moscherini, che vanno a rischio di far guastare il vino; il quale volendo fare e dilettevole e utile, sgranellerai quella quantità d'uva, raccolta da diverse Viti perfette, che si parrà ben asciutta, stagionata e netta, ponendo sempre a ogni dieci bigonce d'uva spicciolata due bigonce d'acqua ben bollita, tornandola subito sopra la botte, sopra la quale tu l'arai messa, e potrai bere di questo vino dopo un giorno o due; e ogni volta che si manda a attignerne, si può e si dee metter di sopra altrettanta acqua per volta, finchè muti sapore. Eleggerai ancora uva della migliore che si possa trovare per far buon vino, di scorza dura, e che sia molto bene stagionata nella sua maturezza, e sgranellala senza spremerla con

diligenza, mettendola poi in una botte o altro vasello da vino, finch' ella sia quasi piena: accanto gettavi sopra un barile di buon vino vecchio possente e maturo; bolli poi dell' acqua a discrezione, e così bollente gettavela sopra, sicch' ella sia piena, e lasciala stare fin tanto che fermi il bollire e che egli sia raffreddato, e comincia a berne; e a qualora tu ne cavi vino, riempi con altrettanta acqua, ma meglio è non cavar vino, se non ogni ventiquattr' ore. E nella sorte di così fatti vini, conviene sempre ben puntellare o legare le botti, e avvertire che tutte siano ben cerchiate. Più appresso pesta, e pigiato che tu arai l'uva, cava subito il mosto dalle grasse, e depositalo in un tino di buon sito, e cuoprilo con un lenzuolo netto, o panno più grave o stuoja, e componivi sopra delle tavole, che ben si commettano e compongano insieme, che non isfiati o svapori, e lascialo stare così per quindici o venti dì, e fra tanto schiumalo ogni dì, e dipoi imbottalo mescolandovi a discrezione un po' di vin vecchio sano e buono, e sarà perfetto.

E affine che sia odoratissimo, piglia un arancio o un cedro di mediocre grandezza, ficcandovi dentro tanti garofani buoni che si tocchin l'un l'altro, dipoi mettilo nella botte del vino, sicchè non lo tocchi, e chiudi benissimo la botte; e non volendo tanto odore, da prima quando e' bolle, mettivi dentro assai scorze di mele

appiuole e di pera cotogna e di moscadelle secche, e lascia bollir con esse; poi quando imbotti levale, e avrai un odor soave. Oltre a questo metti libbre cento, o più o meno, siccome ti vien bene, d'uva buona e ben matura nel tino, e pestata bene vi metterai sopra il terzo o poco più d'acqua, compartendolo in cinque o sei mattine, colla mestola intorno a' graspi levati, e dipoi caverai il dì seguente tutto 'l vino, imbottandolo subito, e riuscirà dolce e buono con pungente picco.

Ancora poni sei bigonce d'uva ben matura nel tino, o più o meno come ti pare, lasciandolo così per tre o quattro dì innanzi che si pesti, e pestato che egli sia benissimo, porraivi sopra una bigoncia o poco più d'acqua bollente, più o meno per rata, coprendo bene con coperta doppia il tino, e dopo ventiquattr' ore imbotta, e sarà simile.

Si fa del vin bianco rosso, col farlo bollire ne' gusci dell' uva nera, e mettendo buona quantità della cenere di essi nella botte del vin bianco, col mesticarlo bene, e chiuderla con diligenza, e di lì a quaranta dì sarà diventato rosso.

E così per contrario vin dolce si può fare semplicemente mettendovi, quando bolle, dell' origano; e con le sole uve mature lasciate stare al Sole per quattro dì, facendo loro cansare il sereno della notte; poi pigiate bene imbottarlo.

Ancora riesce dolce, ma fumoso il vino che si cuoce; e deesi cuocer quello degli arbori di piano, e ogni vino ponendolo a bollire in gagliardo fuoco in caldaja che ne tenga gran quantità, quando egli ha finito di bollire sul tino, nè ancora tanto, perchè resti con più forze, e bollendo si fa scemare un terzo, poi s'imbotta, e durerà.

E cocendo un barile di trebbiano o altro vin bianco buono, e bollendolo, fattolo scemar tanto che si riduca a quattro fiaschi, ponendo poi un fiasco di questo sopra un barile di trebbiano, o bianco detto, lo farà diventar possente come greco, e si dee fare alla vendemmia.

E così il vin d'uve nere cocendolo diventa bianco, anzi tutto quello che si cuoce, o sia d'uve nere, rosse e bianche, divien vin bianco, cotto che sia, dimodochè ne scemi bollendo un poco più del terzo. E di più mescolando la feccia del vin dolce nel vin nuovo, che sia un poco di sapore aspro, diventerà delicato e buono. Così poichè sieno messe quattro some d'uva nel tino mettendovi dentro del mele distrutto, e mescolando con esso pepe acciaccato si farà possente. Similmente prenderà d'ogni cosa d'odore, come musco, ambra, zibetto, più e meno a discrezione, secondochè se n'infonderà nel mosto che bolle senza raspi.

Mettendo nel vino, tosto che egli sia

imbottato, finocchio e santoreggia pesti a discrezione, e mesticato, si renderà il vino molto gentile. In questa medesima maniera si farà odorato e saporito, mettendovi coccole di mortella salvatica, secca e sfogliata per dieci dì, e poi colarlo colla calza detta; e saprà di vivuole mammole, mettendovi dentro un sacchetto della lor polvere pesta, e sia il sacchetto di panno lino bianco, pulito, sottile, acconcio con un filo, che penda dal cocchiume sino al mezzo della botte, quando v'è di prima giunta imbottato il vino, che sia alquanto giovine. Secca ancora all' ombra i fiori della Vite lambrusca, e sfogliati e tritatigli bene, mettigli in un vaso nuovo, e quando tu vorrai inodorarlo, metti una giusta porzione di due pugni in tre barili di vino, e imbottalo ben chiuso, e in capo a sei o otto giorni renderà quell' odore, e si potrà bere. Si possono ancora, posti nel sacchetto calare dal cocchiume a mezza la botte, sospeso a uno spago, tanto che 'l vino prenda quell' odore; e perchè non vadano nè guazzando, nè a galla, leghivisi insieme una pietra marmoreccia pulita.

Il vino si fa come vecchio di nuovo, se tu pesterai insieme fien greco, mandorle amare e gomma di pino per ugual porzione, e poni in un sacchetto nella botte penzolone a proporzione, e parrà veramente vecchio.

Ancora a' vini di piano, che sien de-

boli, si dà lor forza schiarandogli coll' allume di rocca, colla calcina viva e colle chiare dell' uova, queste mescolandole, e ponendole in un sacchetto al modo mostro di sopra, e poi schiarito, cavarlo rinvasellandolo, e a questa maniera durerà ancora assai, ma è malsano e non molto da approvare.

Sono alcuni che pongono per disputa di gran contrasto, se sia più da commendare e approvare il lasciar bollire i vini in sul tino, quanto possa durare a bollire, o sì vero non punto, o qualche poco. E non è dubbio che la diversità de' paesi, e situazione de' luoghi e qualità di Viti è da creder che ricerchi sempre qualche privata osservazione; onde procede che non si possa dare in ciò una certa regola universale. Contuttociò per la più parte dell' Europa, ove si tien conto di procurare i vini, come nella loro amica Germania, e 'n Francia e in Ispagna e in Italia per lo più, e in Candia, ove si fanno le malvagíe, e 'n Cipri i grandissimi vini, poco o non punto si lasciano bollire ne' tini, vasche o altri vasi dove gli fanno; perchè quanto più bollono i vini, più diventano duri, grossi, insipidi, fortigni, svaniti, di poco polso e deboli, di più oscuro, abbiettò e appannato colore, e di durata minore, e per questo ancora di poco e cattivo nutrimento, e mal sani. Approvandosi adunque i vini per eletti dal colore, dal sapore, dall' odore, e

dalla chiarezza e limpidezza sua, bollendo tanto quanto possono durare a bollire perdono la maggior parte di queste condizioni, snervandosi e disvigorendo senza fine, e ciò gli rende ancora atti a guastarsi offuscando il colore, cosa che non avviene a quelli che s'imbottano di sodo, senza lasciargli punto o poco bollire, oltrechè ancora questi comportano dell' acqua non iscemando sapore, indizio chiaro del lor vigore acquistato e matenuto naturalmente. E chi non sa, che ponendo per ciascheduno di due tini trenta bigonce di buon' uva stagionata per uno, quello che si lascerà bollire, di trenta non passerà diciotto? il che si prova ancora dal vino che si cuoce, che si conosce bollendo quanto egli scemi, e tanto più in sul tino che bolle da se adagio, e l'acqua, e tutto che si fa bollire, scema. Adunque si può risolvere, che per bollire i vini quindici o venti dì, non si conservino; ma più tosto quanto manco bollono; perchè per l'esperienza si vede, che a bollire i vini sinchè cessino, non si mantengono perciò più degli altri, ma meno assai. È ben vero, che quanto più poi son lasciati nelle tine, dacchè son divenuti freddi, tanto più son per durare; nè questo avviene perchè abbiano assai bollito, ma sì per essersi fatti forti nella cima i raspi, i quali durando di starvi, l'inacetiscono, siccome posti sopra l'aceto stretto lo fanno tanto più inforzare, e tanto più,

quanto più vi se ne pone quantità, e fatto un suolo d'essi d'un palmo, sopra poi gettandovi aceto rosso lo fan bianco.

Ora per far perfetti vini claretti o ciriegiuoli fatti alla Francese, conviene primamente condotti i grappoli interi al tino, pestargli co' piedi nelle vinacce, sicchè siano ben pigiati, e subito subito imbottargli più netti che si può, stoppando bene il cocchiume con stoppa e pece, o cenerata, che tutto tien forte e non lascia sfiatare. Possonsi ancora quell' uve strizzare al torchio, ma meglio è pestarle, e pestando col mazzapicchio cavarne quel che si può, venendo poi fuori a questo modo il vino migliore; facendo poi vinelli con acqua sopra, sempre bollita, alla vinaccia, vi resti pestato che sia; ma chi vuole, empie più volte il dì del medesimo quella botte, finchè getti fuor la schiuma dal cocchiume di sopra, e dipoi si tura affatto; e più amabili resteranno tramutandogli di tre dì in tre dì due o tre volte, levando lor sempre la feccia di sotto; e questo è meglio che indugiare, come molti fanno, un mese intero a tramutargli, comechè alcuni abbiano per opinione che il tramutargli levi lor forza, quella acquistata dalla madre che resta in fondo, e gli mantiene gagliardi; ma questi bisogna bergli più presto, perchè v'è dubbio che piglino il forte. Ma mettendo in queste botti il terzo di mosto dolce, fatto al modo detto, d'uve

matùre nere, il quale non può bollire per essere maggiore quantità il vecchio che 'l nuovo, saranno dolci e amabili. E sappi, che quante più volte saranno pigiate e calcate l'uve, tanto più avrà del puro il mosto; ed essendo il vino men calcato, più si purificherà, e sarà ancora più durabile, e meno rattiene il sapor de' raspi.

Essendo l'uve deboli e acquose, lascinsi bollir più, e le di meglio sorte e più sode, manco, e quanto più grassi e acquosi sieno e di piano, si lascia bollir co' raspi, e l'altre dure e di poggio meno. Quanto più uve s'ammosteranno insieme, tanto riuscirà più gagliardo il vino e più puro e più netto; così meglio ancora si conserverà insieme nelle botti grandi, siccome si vede in Santa Maria Nuova di Firenze e all' Oreto, che quivi è una botte di trecento sessantacinque barili, e là di cento cinquanta, e di cento più d'una, e si conserva benissimo.

Tiensi per opinione, che l'olio buono posto sopra l'ultima cima della botte in sommo del vino, sì 'l conservi bene e 'l faccia ottimo; e così il mele posto in fondo lo migliori assai. E quanto all' olio, si conosce per esperienza quanto egli possa sopra 'l vino di pomi granati, che lo mantiene e conserva pur assai.

Il vino passo, che da' Greci è tanto lodato, si fa coll' uve lasciate appassire e quasi seccare in sulle Viti, ed è buono ne' luoghi temperati.

Dell' uva che i Greci domandano stica, noi moscadello, si fa il vino moscadello odorato. E quel di Taglia nel paese di San Remo passa tutti gli altri d' Italia, fin quello di Montefiasconi e di Piombino. Fassi ancora d' uva moscadella nera, che sebbene fa poca uva, il liquore è tanto buono, che merita il pregio dell' opera a interessarvisi. Alcuni fanno vino odorato di qualunque uva dolce seccata al Sole tanto che ella scemi di peso la metà, spremendola poi bene e lasciatala poco bollire, imbottando subito; e per fare il secondo vino vi aggiungono altrettanto d'acqua, quanto ne sia uscito di vino.

Alcuni altri più diligenti, i grappoli d' uve secchi gli cacciano in vino eccellente tanto che rigonfino, poi premuto bene, imbottano quel vino che n' esce, e accanto aggiugnendovi dell' acqua fanno il secondo.

Ancora seccando l' uva sopra i tegoli al Sole, sicchè scotti, e subito spremuta, fa il vino oltramodo dolce. Aggiungonvi alcuni quello, che è chiamato dachiume, avendo seccate l' uve con rivoltarle spesso in luogo chiuso per sette dì, tenendola da terra alta quattro braccia in sur un graticcio, mettendole dentro al coperto la notte, l'ottavo giorno pestandole e pigiandole bene, e poco dopo imbottandole lo fanno di buon sapore e odore. Si scelgono ancora assai uve fatte passe al Sole, e messe in

paniere di giunchi, vi si rompono gagliardamente con bacchette, battute, e così acconce al Sole, si pongono nelle gabbie sotto lo strettojo, e tutto quello che si scola, si serba, ed è vin buono da serbare, che ha corpo come la sapa; e avanti che l'uve si pigino o pestino, quello che si scola da per se, lasciato bollire ne' vasi, dove si scola, per quaranta dì al Sole si tiene, e appresso s'imbotta, e sarà buono.

Il vino che si addomanda di lagrima, si fa ancora in questo modo; ma lasciandolo bollire, subito scolato dall'uve non pigiate, in sulla botte ben chiusa e serrata col cocchiume, lo mettono. E a fare un vino di poca forza e delicato da dare a' malati, sopra venti misure di mosto se ne mescoli dieci di acqua, e lasciato bollire insieme tanto che fermi, s'imbotti, che sarà lor buono e giovevole. Alcuni altri prendono la metà di mosto e la metà d'acqua, e lasciato bollire sin che resti l'imbottano. E due terzi d'acqua e un terzo di vino, ovvero cacciata quell'acqua sopra un terzo d'uve non pigiate, e anche postavi sopra la vinaccia spremuta al torchio sotto la Vite, e imbottato per mezzo anno, si conserva acquerello, bevanda buona per la famiglia.

È opinione, che dell'uve nere esca il vino più gagliardo che delle rosse, e più soave delle bianche mediocre.

La pece Greca distrutta e posta nel vino per acconciarlo, non per questo lo fa più cattivo, anzi resta buono da durare, e giovevole allo stomaco più che coll' allume, calcina o zolfo.

Il vino chiamato mulso, si fa col mescolar a due barili di vino, uno di mele, e molti insieme cocendolo, lo fanno, ed è sano da usare, ma ristucchevole, nè vuol essere mescolato con vin dolce o austero il mele.

La cera è opinione che fa inforzare il vino distruggendone sopra la botte buona quantità; e volendo adoperare il gesso per correggerlo e schiarirlo, bisogna mettervene poco a discrezione, imbottato che egli sia.

Avendo messi i grappoli interi nel tino, quel liquore che da se stesso scolerà, ponendolo subito in un vaso invetriato e e impeciato in bocca, si manterrà di quella qualità che n' esce, per qualche mese tenendolo in luogo umido, ovvero sotterrandolo nell' arena, e così durerà tutto 'l mosto; ma 'l mosto si conserverà bene in una brocca impeciata, cacciata in fondo del pozzo, perchè egli non potrà bollire.

Il vino raspato buono si fa così. Pigliasi una botte di dodici barili, ove sia stato dentro il greco, e votata di pochi dì; quivi dentro si pone ottocento libbre d' uva sgrandinata della migliore che si ritrovi nella vigna, se ha a esser nero canajuola,

se bianco trebbiano Perugino o bracciuola; a spicciolar quest' uva si piglia il grappolo in mano, sopra la pevera posta al cocchiume della botte, e la botte sotto una loggia o stanza aperta, ove possa il vento tramontano, e vi sia freddo, e con le forbicette si taglia, senza punto mantrugiarlo, il granello col suo picciuolo, e si manda giù di mano in mano, ovvero spicciolati a questo modo: in un vaso grande di legno di molti grappoli si votano per la pevera che abbia un cannon largo, nella botte, e piena delle ottocento libbre fino a mezzo, o quanto sia, si finisca d'empiere di greco buono; ponsi poi levata la pevera, incastrandolo bene, e ben poi attorno impeciandolo un legno voto di lunghezza di due braccia con un vaso accomodatovi in cima della medesima materia a sborrare il bollire, il che finito si tura bene il cocchiume, e in capo a due mesi si bee; la botte si puntella o lega, o si carica di buoni sassi, come più piace, che non possa traballare.

Ancora il vin raspato buono si fa cogliendo uve bianche e nere mescolate, non importa, perchè sieno tutte di buona ragione, e tenendole al Sole per quattro dì, spicciolarle ed empierne i due terzi della botte, e tutto il rimanente riempier di vin greco vecchio buono, o d'altro vino vecchio eletto, durato fino a quel tempo.

Oltre di questo piglia una botte di dieci barili piena mezza di uve spicciolate, e

rifondivi due barili di vin greco o d'altro vino potente vecchio, e'l rimanente di vin vergine del meglio della vigna che tu abbi, nè fa caso o bianco o rosso, che tutto sarà poi di un colore, con un barile e mezzo di questo, che vi siano bolliti dentro i raverusti o brumasti, gettatovi dentro per la pevera caldo quanto più si può; dipoi acconcia il suo peverino, puntella e lascia stare.

Senza vin vecchio, empi tutta la botte così mezza d'acini, poi il resto di vin vergine, e un barile e mezzo d'acqua bollente, che vi sien dentro bolliti i raspi triti minutamente.

Ancora empi tutta la botte di grappoli di buon' uva interi, infondi quanto vi va greco, e lascia bollire col peverino al solito. Poi due dì dopo empi tutto affatto di vin vergine, poi bevuto riempi di nuovo del medesimo per una volta sola.

Ancora tre barili d'acqua, tre di vin vergine, tre di vecchio buono con raspi triti in mezza botte piena di racimoli d'uve si farà raspato buono.

E ottimo se lo farà empiendo tutta la botte d'uva spicciolata di ravirusti riempiendo quanto vi cape di buon vin vecchio o vergine, con un barile che vi sien bolliti dentro di questi medesimi raspi, triti, messi su caldi.

Ancora empiendo mezza la botte d'uva buona spicciolata, e tutto 'l rimanente d'ac-

qua bollente cottivi dentro i raspi d'abrostini, se non delle medesime uve tagliate minute bollitevi. E puossi ancora bollire il raspato di mosto buono, e lasciarlo quindi nella botte bollire. Ancora vota che sia la botte del vino d'acini detto di sopra, la riempierai d'un terzo d'acqua bollituvi dentro i raspi, e il rimanente di mosto buono.

Empi ancora mezza la botte di mosto buono, e spicciolavi dentro solamente dugento libbre d'uva, e finisci d'empiere d'acqua bollente fin al cocchiume; se saranno uve gagliarde che possan comportar tant' acqua, se no, più vino e men acqua, e più uve spicciolate, e sarà buon raspato; come ancora a mescolare in una botte vin vecchio e nuovo per metà, e per ogni barile mettervi una libbra di sale e raspi, e uva spicciolata buona senz' acqua, lo farà simile. E riuscirà ancora a pigliar tutto vin vergine, poi acque bollenti e raspi e sale a proporzione.

Finalmente tutto 'l raspato fatto con debite porzioni di raspi di vin vecchio o nuovo, con acqua o senza, è eccellente, comunque si sia fatto, purchè sia tutto d'uve d'abrostini, se si può, se no canajuoli; e volendo bianco, san colombano, trebbiano, bracciuoli; e volendo odorato moscadelli o nere o bianche, e bene svaporato per peverini stretti di pertuso e alti di canna, e dipoi finito di bollire per i peverini, turato bene il cocchiume e ser-

rato, e facciasi sempre nelle migliori e più sane botti, e di buon sito.

E volendo farlo con le tacchie o brucioli di nocciulo, e ancora di castagno, l'uno o l'altro fresco o secco, che in tutti i modi a quest'uso s'adopera, fatti minuti col pialletto, ovvero raschiando il legno sbucciato prima col coltello tagliente, si dee porre nella botte un suolo di queste tacchie e un suolo d'uve spicciolate, avendo levati i mezzuli dalla botte da un lato, e quando con quest'ordine l'hai piena tutta, rimettigli il mezzule, e posta su' sedili finisci d'empier di greco o vin vecchio buono, o mosto e acqua se ti pare. Altri danno per ogni barile di vino quattr' once di questi brucioli, empiendo la botte per lo cocchiume all'ordinario, e per quivi mettendo i brucioli e l'uva spicciolata, e tutto altro, lasciando bollire pel peverino quanto occorre; poi in capo a quaranta giorni lo manomettono. Si può ancora quella quantità di brucioli che tu risolvi di porre nella botte, che ha a essere secondo la qualità della grandezza sua a discrezione, porla innanzi a tutte l'altre cose nel fondo della botte, o sì vero postovi dentro ciò che v'ha a entrare, quelli l'ultima cosa. Questi trucioli di tal legname, e più di nocciuolo secco che altro, hanno proprietà di tirare il vino e rischiararlo, imperciò se ne doverria mettere su tutti i raspati che

si fanno, o pochi o assai. E chi vuole che e' si mescolin bene insieme, e succi il vino quella sostanza, perchè oltr' a quello lo faccia frizzante e piccante, mettendovi ancora i raspi bollenti, e altre cose che vi vanno, bisogna mettere per lo cocchiume quattro o sei menate d'uve spicciolate e un bioccoletto di brucioli, e così seguitare con gli uni e con gli altri sin al cocchiume, e poi mettervi quanto greco vi vada, acconciandogli sempre, come s'è detto, il suo peverino, mettendo ancora sul raspato quando bolle dell' azzeruole acciaccate mature, ovvero parecchie sorbe peste, ma meglio è degli aproni, o more nere de' roghi, in non troppa quantità, e ancora assai granella sgranate e acconciate di pomo granato di mezzo sapore, gli darà più grazioso piccante e soave sapore.

Il raspato si conserva con farlo in botticelle piccole di non maggior tenuta di cinque o sei barili, dipoi alzate assai da terra con corde, e tenute sollevate e sospese nella cantina da ogni banda ugualmente, nel mezzo sostenuto dalle ventole e bilicate, che stieno in pari, sicchè non tocchino da banda alcuna. E quando vuoi all' Estate berlo, calalo in terra destramente, e lo troverai come da principio buono, beendolo presto, col cavarne buondato per volta.

Ancora tenendo la botticella del raspato in sur una finestra o loggia libera, che

vi batta, sempre che tira, il Tramontano, si conserva fin alla Primavera: e sotto le logge e ne' terreni freddi basterà per tutta l'Invernata assai meglio, che nelle volte.

Ma chi volesse fuor di questi modi ancora il raspato sicuro per l'Estate, al tempo della vendemmia metta da parte senza premerla punto o guastarla, tutta quella quantità d'uva buona matura che tu destini a questo effetto, e tienla al Sole per quattro o sei dì; dipoi appiccala alta in luogo chiuso, rimosso da' venti, o al palco a chiodi, o a stanghe che sieno alla stanza attraversate, volta a Mezzodì, acconciando i grappoli in modo che l'uno non tocchi l'altro; e legandoli per la punta del grappolo uno spago, perchè s'allarghino i granelli, e non s'arrivino l'un l'altro, e a Primavera spiccatala, e levata via tutta quella che fosse macola o fracida, mettila nel tino, e pigiala e pestala bene, avendone serbato una parte per ispicciolare; e bollendo i raspi tutti nel vino, imbotta ogni cosa insieme a un tratto e presto, con acconciarvi un peverino un po' più corto, perchè non comincerà così presto a bollire, durerà meno e con manco polso, e massime se vi mescolerai in cambio di vin nuovo, vecchio; e aggiugnendovi ancora allora le tacchie, rasperà tanto più. Minor briga sarà ancora adoperare a questo, quel mosto che avrai conservato ne' vasi impeciati nel fondo del pozzo, mettendolo nella

botte, e sopra spicciolandovi i granelli de' grappoli dell' uva conservata per questo, che così sarà manco dispendio di essa, ed il raspato riuscirà migliore assai, che d'uva tutta conservata.

Usano i Germani, e in Ungheria ancora si fa, vino d'assenzio, di rosmarino e di salvia, e tutte queste cose si seccano nel forno, se non altrove, e secche si spolverizzano, e si mettono dispersè sopra la botte di vendemmia avendo imbottato vergine, perchè bolla con esso, e attragga a se quella sostanza o sapore, ponendovene più o meno, secondochè altri ami che e' ne pigli. Si può ancora questa polvere legare in un fazzoletto lino, e dal cocchiume calarlo a mezzo la botte.

Ancora si può far bollire in una parte del vino, assenzio, rosmarino o salvia, e poi così caldo mescolarlo coll' altro della botte, avendone cavato qualuna di queste parti, delle quali tutto 'l vino in bollendo arà preso il seto, e lo 'l compartirà all'altro, e tanto si fa delle coccole di mortelle, ma vi se ne pone un poco manco, e sarà ristringitivo, e più ancora se si farà con foglie o coccole di lentischio. Fassi ancora coll' abrotano, che giova più allo stomaco, nella foggia detta di sopra, dove ho detto ancora de' modi da fare, che 'l vin bianco divenga nero ed il nero bianco. Questo col bollire, quell'altro col mescolarvi dell' uve di quella sorte.

Ora a voler fare il vin dolce, che sia naturalmente dolce, bisogna la prima cosa porre le Viti in paesi che la natura di quel terreno lo produca così, e questo si è quel terreno che s'addomanda castagnino e focajuolo, e che sia volto a Mezzogiorno, e porvi a vigna, e non a pancate o arbuscelli o bronconi, e nel porre aver cura a' vizzati, e così delle bianche come delle nere, e piantare delle miglior ragioni che si trovi, e che piacciano alla bocca e aspettino il dente, e riescano dolci al sapore, come è la canajuola, la marzamina, il rasone e la schiava, il mammolo nero e bianco, la san colombana, i trebbiani, e simile gergo e bergo; e ordinate dette Viti in tal terreno, il quale per sua natura getta dolce e primaticcio, e venendo l'uve a buon'ora, e vendemmiandole quando l'altre, verranno a esser sempre più mature che l'altre; e così verrai a fare senz'altra manifattura il vin dolce naturale; oltre a che, come è detto, la proprietà del terreno produce di questa fatta i vini, che non lo fanno così gli alberesi, i calestri e'l colombino che gettano tardi per esser di natura freschi, e fanno vin grandi e saporiti, siccome tutti i sassosi terreni, attalchè, accozzatevi poi nel farlo le diligenze sopraddette, farà un vino smaccato, non che dolce; e perciò è necessario di dargli il vino e frizzante, perchè il vin dolce che non ha queste parti, che non lecchi, pun-

ga, baci e morda, non vale, ristucca troppo e viene a fastidio. E a voler far questo conviene usare la medesima regola di sopra, quanto all' ammostare, e quanto allo imbottare, e farai d'imbottarlo più vergine che l'altro, affinchè egli bolla nelle botti parecchi dì, e finito che egli abbia di bollire, gli darai due giumelle di uve secche buone spicciolate per botte di dieci barili l'una; e vedendo che non frizzi o picchi a modo tuo, e non fossi chiaro così bene, rimettivene due altre giumelle, e sarai consolato.

Quanto al vin bianco son varie l'opinioni come i giusti, perchè a chi piace dolce e a chi no; pur tuttavolta chi disse bianco, disse dolce, e più, piccante dolce, ma non dolce smaccato, melacchino o colato, ma che frizzi così un pochetto non è che bene; e se 'l paese lo produce, bisogna usar l'arte a torgliele, e questa è la prodezza. Imbottato subito non lo lasciare stare punto in sulla vinaccia; tramutalo spesso senza lasciarlo svaporare ne' vasi dove tu lo metti, tanto nello imbottare, quanto nel tramutarlo. E simili regole s'usano oggidì a que' vini che si chiamano verdée, che sono di vitigno tutte di bergo. E per lo contrario se tu lo vuoi far dolce, che il paese non lo dia, bisogna primieramente maturar l'uve più che l'altre, lasciarle premute stare un pochetto sulle vinacce, e darai loro qualche odore del trebbiano an-

cora; e quando tu lo tramuti, lascialo svaporare senza rimetterlo subito in sulla botte, affinchè egli vada perdendo quel suo fummo e grandezza, che è quello che col tempo gli toglie il dolce. E avendo vino che ti riesca dolce fuor di modo, e che tu gli vogli dare il sapore del moscadello; usa questa regola. Farai seccare l'anno di Maggio de' fiori di santoreggia, e così secchi ne darai così un pugnetto per ogni due barili, e questi gli daranno il sapore e l'odore del moscadello, e pendi sempre in dandogliele nel poco, che nel troppo.

Volendo fare un vin buono in eccedente sovranità di perfezione, e che schizzi in aria, non che brilli nel bicchiere, e che beendone e assaggiandone ti bisogni presto risolvere, o mandarlo giù o a sputarlo, userai questa accuratezza. Piglia uve di vigna vecchia e di buon paese montuoso, che siano mature a modo e non ismaccate: e userai appresso quest' altra regola di scerre di detta vigna i migliori vizzati che vi sieno, cioè l'uva che tu senta che regga al dente più soda che l'altra, e di buon sapore, che questa ti farà sempre il vino più saporito e migliore, che non l'uva al dente tenera e fievole e smaccata; e guardati dal sangiogheto, che chi crede farne vino ne fa aceto; e così prenderai il primo grappolo che viene alla Vite del primo capo, e tanto farai a tutte le Viti elette, di che tu vuoi l'uve, questa scelta. E non

avendo nella tua possessione tant' uve da poter fare una cappata simile per farne una dozzina almeno di barili, procacciale da' vicini senza guardarla pagandogli bene, o rendendone loro altrettanta, che si contentino, che tutto si troverà da fare. Compreso il primo grappolo lo dividerai per il mezzo, e piglierai l'uve da mezzo indietro, cioè di verso il gambo, e 'l rimanente manda sopra 'l tino ordinario, e fatta questa scelta con diligenza, e di Viti ancora volte a Mezzodì, imprima avendo posto cura di non vi metter fra esse punto di pampani, o acini infracidati o secchi, o agrestini o mal maturi o maculati per conto alcuno, e li farai mettere in bigonce avvinate e di buon seto, e mandarle da esse al tino che sia pulito, netto, di buon odore, sano, schietto e ben tenuto; e di più tieni il medesimo modo detto di sopra quanto all' ammostarlo, e abbi avvertenza grande che la vinaccia non riscaldi, e per questa cagione tu l'ammosterai spesse volte, e non lo farai svinare, come s'è detto, ma più presto, e riposatamente; e volendolo per la State, lo farai imbottare un pochetto vergine, e massimamente sendo un po' coperto di colore, che quel risentirsi nella botte lo fa diminuire di colore, e destarsi, e volendolo pel Verno lascialo rischiarare, e così chiaro fatto in sul tino lo imbotterai in una botte stata sempre perfettissima; e volendo assicurarti della botte stata sempre buona per-

l'addietro, che ella non avesse preso per istraccuraggine o secco o muffa, o altri così fatti odori, come di cuoja od altro tanfo, usa questa diligenza infra l'altre, per la potissima e principale (lasciando stare le pampanate, che sono pannicelli caldi, e cose di nullo rilievo, come il bollir con acqua dentrovi l'erba vinci, e lavarle, e le coccole del ginepro, e dell'alloro bollito con vino e sale, che non ti faranno onor mai:) caverai la botte della volta, e la risciacquerai bene con vin vergine e vecchio buono bollito bene, e dipoi vi farai por su una bigoncia d'uva ammostata, così come ella vien dalla vigna, e turatala col cocchiume bene, e conficcatovi sopra un semicircolo di cerchietto a traverso, e messa al Sole in sull'aja o sul pratello, e quivi di quando in quando la farai rivoltolare, e lasceraivela star tre dì, che tutto 'l cattivo trarrà via e purgherassi, e tornerà di maniera, che ella sarà assai meglio che nuova, e sicuramente vi puoi, dipoi che l'arai risciacquata e netta con vin nuovo, imbottare che vino tu vuoi, e questo tel manterrai per esperienza, e l'uve che tu ne cavi, mandale al tino ordinario, che si purgheranno benissimo. E per tornare: imbottato che tu avrai il detto vino, procurerai di tenerla ripiena, e rivedila ogni due sere secondo 'l bisogno, durando la visita fino a San Martino, col miglior vino che tu abbi. E ogni volta che tu riempi

questa botte, osserva questa regola, di farla sempre ridere, cioè traboccare, soffiando forte sopra il cocchiume, affinchè si mandi fuora e sputi, se v'è nulla di fiori o panno o altra ribalderia, e col dito netta sempre bene e dentro e fuora intorno al buco del cocchiume, acciocchè non possa la botte mai pigliar punto di muffa, o tristo sapore o pessimo odore; e avendo il modo a riempier la botte tutto l'anno, questo sarà ottimo; e ripiena che tu l'hai, fa' di turarla bene ogni volta che non isfiati o traspiri, e sempre nettare il cocchiume e la botte, strofinandole con invoglia, ch'elle sieno pulite, spazzate e nette: e imbottandosi vino di poggio non si sfondino mai le botti, nè mai s'alzeranno, ma come una botte è vota, e non getta più, stando nel suo piano colla cannella, subito si turi bene di sotto e di sopra, e lascisi stare, e di questa maniera avendo fatte le diligenze dette di sopra, vedrai che vino preziosissimo ti riuscirà questo. E volendo fare sperienza dell'altro grappolo dal mezzo innanzi, detto di sopra, quanto sarà miglior vino questo, fanne la prova, che sarà assaissimo differenziato; ed è ragion naturale, perchè la Vite colla sua virtù propria dà prima l'umor suo e la sua sostanza all'uve più vicine a essa, che alla punta: e osserverai ancora questo in fare il buon raspato.

Nell' andar sotto le plejadi, dette le gallinelle, portano pericolo, e patiscono i vini, e ancora nel cuor del Verno, e quando è la Vite in fiori, e se ne spoglia, e nel solstizio della State, e nel nascer della canicola; in somma semprechè è o troppo caldo o troppo freddo, quando piove ancor troppo, e quando fuor di modo tuona, tempesta e balena, e vengono saette, le quali (è scritto da alcuni) che si rimoveranno coll' aver posto del ferro intorno al cocchiume della botte, altri col porvi attorno i rami dell' alloro.

Al vino inacetito e inforzato rimedia una pignatta d'acqua da bere, diligentemente turata con panno lino impeciato, sicchè non versi, e posta nella botte, e in tre dì torna sano, e lasciando l'aceto saprà d'acqua.

Un vetro lungo grosso quanto il cocchiume, che abbia da capo una rivolta piana che si possa empiere della medesima acqua, e sia lungo un braccio, posto dentro al vino per lo cocchiume, lo proibirà dallo inforzare e dal fuoco, messovi quando si vede che sia disposto all' uno o all'altro, e meglio farà, quando vi si ponga che sia sano.

Alcuni vi cacciano la quinquagesima parte di latte di capra sopra 'l vino che v' è, e turan bene, dopo cinque o sei dì rimutandolo. Se egli sappia di secco o abbia odor cattivo, caccinvisi dentro fiacco-

le accese, e vi si spengano, o ferro infocato, o frutto di cedro arso colla galla arrostita. Altri un testo che sia fatto rovente per lo fuoco. Altri un vaso pien d'acqua vi tengono dentro tre dì, o vi mettono dentro il seme dell' appio con le foglie. Altri vi rivoltano dentro il siero del cacio fresco: e il legno di salcio posto in un bastone mondo fresco gli leva ogni cattività; onde è chi ne fa le botti, perchè tuttavia vi si mantenga dentro sano il vino. L' incenso arso, abbrustolato o abbruciato lo fa durabile, mescolandovi i sarmenti della stessa Vite ridotti in cenere vagliata; così fa il fien greco pesto e battuto, tenuto al Sole, e l'uve secche, coll' arena immolata di mosto o sapa.

Il sale arso gettato nel vino vieta che e' non si faccia cercone. Il vino che ha data la volta, se si tramuta su vasi di buona feccia, talora ritornerà. Altri lasciatala stare sturata dal cocchiume, la votan mezza, e così racquista l'esser di prima; e quando pure non per questa nè per altra ricetta si sanifichi, se ne faccia stillandolo acqua arzente. Di simil vino ne potrai far ancora aceto così messolo al fuoco, e fattolo bollire, e bene schiumato metti per ogni barile un' oncia di pepe pesto e una libbra di sale, e datogli un altro bollore invasellalo in botte acetata. e sarà buono.

Alle botti piene di vino, che tu sei andato dubitando che per conto di tuoni

o saette, o romor di tempeste o fracasso di gazzarre d'artiglierie, ch' egli abbiano patito, convien cavare ad una per una pel pertuso delle botti più basso lo zaffo o cannella che vi sia, e rificcarlo più addentro, e quivi presso spillandolo attignerne di quivi ogni dì un bicchiere, e per conservarlo coll'allume di rocca, se ne metterà spolverizzato e pesto mezz' oncia per ogni barile, se sia vin gagliardo, se debile, tre quarti d' oncia per barile, e di mano in mano che tu lo imbotti, gettalo nel barile, ovvero metti in un barile dodici once di allume così preparato ed infuso, e versalo sopra una botte di venti barili: e meglio è ancora risciacquare le botti con questo barile, e poi imbottare il resto del vino senza allume. Puossi ancora mescolare coll'allume sale per metà. Ancora pigliando quattr' once di sale e quattro di zolfo pesto quando avrai tramutato una volta il vino, lo getterai sopra a una botte di dodici barili. Ancora mettendo otto o dieci menate di scaglie di sassi vivi di fossato nella botte di vino tramutato, lo turerai con una scodella volta allo insù, impiastrando attorno di stucco di calcina stemperata con chiara d' uovo.

Ma se 'l vino è guasto, sicch' abbia dato la volta al sapore e al colore, si può rimediare col cavarlo subito che te n'avvedi, della botte, e metterlo dentro a un tino con una libbra di sale, e con dieci uova

dibattute, e gettatevele dentro con un bastone girare attorno con forza, e in parte cavar via tutta la schiuma, e durare a così fare per tre ore rinforzando sempre il girar del bastone, e accanto imbottarlo in una botte pulita.

Ancora infilzare otto o dieci aranci forti, che sieno senza scorza pendendogli dal cocchiume che vadano appresso, ma non tocchino il fondo, lo ridurranno, se non sia guasto molto, e gli acquisteranno odorato seto. L'argento vivo calandolo di mano in mano che s'attigne, in un vaso di vetro ben serrato calato nella botte a mezzo, conserva il vino, e lo ritorna mentre egli sta per guastarsi; e tanto fa un boccale d'acquavite mescolata con vin buono.

Ma pur quando va pigliando, piglia, o ha preso un poco di punta, e tira all'aceto, da principio il rimedio è mescolarlo coll'altro dandogli i due terzi vantaggio, ma quando è diventato aceto, non vi si può riparare. Oltre a quello perch'e' non inforzi, o quando comincia, per vietare ch'e' non diventi aceto, piglia una dozzina di noci acciaccate, e bene scaldate in un forno, gettale roventate nella botte, e accanto tagliatura di salcio verde mondo, e facciasi questo con altro nuovo legno e noci, due o tre volte, turando sempre bene il cocchiume, e ritornerà.

Ponendo in un vaso di terra ben chiuso mosto nuovo cotto scemato a' due terzi, entrovi spezierie buone d'ogni sorte, e cacciato nella botte per li mezzuli, e poi racconcia, conserva il vino, e gli darà grazioso odore. E prendendo un buon pezzo di carne salata grassa e lardosa senza magro, e ben lavata, sicch' ella resti senza sale, pulita e netta, ed appiccandola con una corda dal cocchiume, e calandola giù nel vino di mano in mano che egli s'attigne, s'andrà fino all' ultimo ben conservando, tenendo sempre chiuso bene e serrato il cocchiume.

Alcuni perchè il vino si conservi, e sopra tutto non diventi aceto, pongono in cima alle botti dell' olio sopra il vino a discrezione, tanto in sommo che tocchi alla metà della doga il cocchiume, e lo serrano bene. Altri semplicemente pece distrutta. Giova ancora, purchè si rimedii presto, quando si conosce alcun difetto, tramutargli, e ciò si dee fare fuor di Luna piena, che in questa porta pericolo di diventar acetoso. A Luna crescente, quand' ella sta sotterra, il primo e secondo dì della volta.

L'olio è migliore in cima del vaso, il mele nel fondo e il vino nel mezzo, imperciò attengasi prima forando la botte nel mezzo e poi da basso, e quello di mezzo così cavato resti nella botte da ultimo a conservarlo. Quelli che hanno bisogno di tramutarsi, tramutinsi sempre in miglior

vaselli, e questo si faccia fuor del nascere delle stelle; quando fioriscon le rose, e quando la Vite mette; tenendo per fermo che sia molto necessario di mutare il vino, che venga premuto dalle vigne grasse, e da quelle che sono state alletamate, e massimamente il vino de' piani, e appresso a questi tutti i vini che fanno feccia assai nel fondo della botte, è ben tramutargli non solo una volta, ma più. Or sebbene ad alcuni vini giova il tramutargli, tuttavia quelli che senza tramutargli son restati sopra la lor feccia, si conservano più possenti, più coloriti e più piccanti.

Quando spira Borea è bene assaporare i vini. Alcuni spillano le botti quando Ostro tira; chi è digiuno non ha il gusto in suo essere, e comunque ha troppo mangiato e bevuto, non dee assaggiare il vino, ma a metà della digestione è il tempo comodo.

Per conoscere se vi è acqua o mestura alcuna (benchè l'acqua scrivono che la manifesta espressamente un vaso tornito d'ellera, perchè avendovi messo dentro vino adacquato, per li pori del legno traspirando esce fuor tutta l'acqua, e vi riman dentro il vino) nel vino gettivisi dentro una pera o mela salvatica, una canna, un legno liscio impiastrato d'olio, se quelle stanno a galla, e questi nell'olio mostrano le gocciole di acqua appiccate, chiara cosa è che vi sia acqua o mestura, e andando

quelle in fondo, e l'olio non dimostrando acqua, sarà segnale di vino sincero e schietto. Ma se la locusta e la cicala, e l'olio in sul bastone coll'acqua non si mescolando staranno a nuoto sarà il medesimo. Alcuni presa una pignatta nuova, nella quale non sia stata cos' alcuna, e per due dì tenuta piena di vino tenuto appiccato, e se vi sarà acqua mescolata, sii certo che stillerà l'acqua fuori. Altri pongono il vino che bolle, in una pignatta nuova al sereno, e se vi sia acqua, si converte in aceto. Altri mescolano il vino nella calcina viva, e s'egli è pretto la costrigne insieme, e se v'è acqua la separa e dilegua, e la disfà come fa l'acqua istessa. Molti spargono il vino nella padella, ove sia olio bollente, e se vi sarà acqua, farà sopra 'l fuoco strepito e romore, e salteranno gli schizzi in alto. Ed è ancora chi con una spugna non adoperata, tuffata nell' olio, soffregano la bocca del vaso intorno intorno, e se v'è acqua, si raccoglie nella spugna. Il medesimo avviene dell' olio adacquato. Ma se tu vuoi cavare fuor l'acqua della botte incorporata col vino, metterai in un vaso di vino dell' allume liquido, e appresso con una spugna piena d'olio turerai la bocca del vaso, e ponendolo pendente, starai a vedere se cola acqua o vino. Ancora un cencio o bambagia caverà l'acqua d'un bicchiere pien di vino adacquato, mezzo

dentro, e l'altra parte fuor dell' orlo pendendo. Forando una canna per lunghezza, la quale arrivi fin al fondo della feccia, e chiuso il cocchiume, passa per esso la canna, e tirato per esso la canna, sentendo il seto che per essa viene, e secondo che la sentono, fanno giudizio del vino. E ancora sono di quelli che fan bollire un poco di vino, e raffreddato lo gustano, e secondo il sapore lo giudicano. Altri pigliano le congetture dal fondo del cocchiume, e secondo quel seto cavano l'indizio del rimanente: e se sarà il fior del vino del color di porpora chiaro e puro, il vino sarà netto e sincero; se abbacinato e scuro e appiccaticcio, sarà il contrario, e se il fior del vino sarà di sopra negro o giallo, è cattivo segno che egli abbia a durare in buon essere; se sia bianco il contrario: e quello che è somigliante della tela degli aragni, dà indizio subito della sua acerbità. Il vino che alla Primavera apparisce caldo al gusto, tosto darà la volta; così se il cocchiume sarà umido è segno di non avere a bastar troppo, se secco e asciutto il contrario. Il buon odor del vino dà segno espresso del suo mantenimento. Attaccate lame di piombo o di rame al fondo del cocchiume lunghe e larghe tre dita, e poste che tocchino il vino, se resteranno asciutte e pure, è segno di durare, se bagnate, il contrario; e massimamente se avranno le scaglie fatte a somiglianza di biacca.

Volendo fare il vin bianco limpido e trasparente, piglia l'albume di tre uova e gettale nella botte avendole sbattute prima sinchè facciano tutte la schiuma, con aggiungervi salina bianca e parte di vino sicchè sia bianchissimo macinandolo, e lascia stare finchè sia da bere. Le radiche dell' altéa, che siano secche, mescolate nel vino, rivoltano il vino sottosopra, che diventerà possente, e reggerà più acqua nel berlo. Conserva bene le botti piene, e dà buono odore una corona fatta intorno al cocchiume di origano, di serpillo, calamento, montano e puleggio: saggina bollita in aceto, e messa dentro, risciacquata la botte, la rassetta: un fiasco d'agresto dato per botte di vino di dieci barili lo mantiene e purga.

Quando è al mezzo la botte del vin nuovo, che ella si bea, mettivi su due manciate di curiandoli, e poi riempila affatto d'altro vin nuovo, e chiusa bene la botte, di lì a poco riberai bonissimo vino.

I mezzi minerali assicureranno i vini più che cosa che sia, sebbene saranno più mal sani; perchè le chiare dell' uovo, le cenerate, gli allumi, gli zolfi, i gessi e le calcine vive, che si danno a' vini deboli per rinfrancargli, o a' torbidi per ischiarirgli, o a' grassi per tirargli, o a' grossi per assottigliargli, son cose tutte che non fanno mai i vini di quell' eccellenza che sono i detti di sopra: danneggiano le botti,

e fanno male a' corpi; e si usano in quelli di piano, perchè hanno maggior vendita, per la maggior apparenza.

L'olio si mette ancora per conservare i vini che si mandano discosto ne' fiaschi; ma bisogna poi quando s'hanno a bere, levata la coperta rompere il collo al fiasco, per non bere il vino tutto unto.

E volendo fare oltre al dettone di sopra un buon vino alla Francese, o di piano o di poggio, tien questa regola che io ho detto de' vini bianchi o verdèe. Ma perchè questi non son que' paesi, e i vini e le Viti non si producono qua di quella virtù, però bisogna aver cura in questi di qua di quel poco d'arte, perchè s'appressino a quelli. E volendolo buono sopra mano, si dee tenere il modo detto, e avvertire di non lo far pigiare al tino, alle eulle o alle bigonce, o in modo alcuno; ma farlo ammostare co' pugni della mano, per non cavare il grasso dell'uve, e così vergine imbottarlo, e in su quella vinaccia far un buono acquato, ajutandolo con gli abrostini spicciolati, che lo faran piccare come raspato; e volendo che abbia un po' di colore il vino sopraddetto, lascialo stare un dì in sulla vinaccia, e non se ne cavando non ve lo lasciare star punto, e così imbottato lascialo bollire, e ogni giorno e sera levagli via la schiuma e ribalderia che e' getta pel cocchiume, e nettalo bene, e tieni la botte pulita, e fa che ella stia sem-

pre piena, mentrechè ella bolle, avendone prima fatto un botticello piccolo per simile effetto, e lascialo godere finattantochè tu lo vuoi manomettere, tenendolo, poichè arà finito di bollire, ben turato; e volendolo per la State, non gli dare tramuta alcuna; perchè qua a noi sendo i vini deboli, non avviene come a loro là. che gli tramutano facendone quello che e' vogliono; ma qua bisogna non gli toccare, ma lasciargli sguazzare in su quella madre o letto, che in altro modo nè riuscirà, nè tampoco basterà. E pure volendolo al Marzo tramutare, essendo necessitato, come di villa alla città, daraigli per suo letto tramutato che tu l'hai, due o tre piene giumelle d'uve secche spicciolate, rinvenute con un poco del medesimo vino al fuoco, perchè così fatti vini non possono stare senza letto.

Ma per mantenere il trebbiano e il vin bianco d'ogni sorte, come tu n'hai manomesso una botticina o carratello, avendolo a tenere a mano che non inforzi, e basti fin all' ultima gocciola sano e buono, del sapor medesimo; come tu vuoi manomettere un carratello, piglia un pezzo di carne secca, e levagli la cotenna da dosso, eccetto che gli lascerai nel mezzo tanto di quel grasso solito, che serva a turar la botte, e esso a uso di cocchiume, facendo che entri appunto, e suggelli appunto quel grasso nella botte, sicchè la cotenna venga di

sopra, e faccia rimbocchetto sopra la doga, e si distenda solo quella, di che tu n'hai levato il grasso, e così colle mani andarla bene appiccando alla botte, che ella suggelli, e dipoi piglierai della cenerata stemperata colla chiara dell' uovo, perchè bene s'appicchi, e la metterai sopra detta cotenna, e impiastrala di sorte, che tu pensi che l'aria non possa penetrare al vino in modo alcuno, e di sopra vi getterai di nuovo della cenere asciutta, per asciugarvi meglio, e sopra la cenere un pezzo di panno o invoglia di cuojo confitta con bullette piccole alle doghe, e così fatto, ne puoi seguire di bere a posta tua, che mai diventerà forte.

Ma se il vino abbia preso la muffa, piglisi un pan caldo, che allora esca dal forno, e con questo si turi la botte; ovvero si tramuti in botti di buon seto, ove si ponga dentro un sacchetto, entrovi sale, finocchio e anici, ovvero colla salvia che vi penda appiccata dal cocchiume. Ancora infilerai tanti aranci forti, quanti sono muffiti barili di vino che è nella botte, facendogli star giù con un sasso attaccatovi, sicchè non tocchino il fondo, e lascinvisi stare così penzoloni da dieci dì continui. Di più piglia un capo di vite voto, fattolo passare per un pertuso fatto nel cocchiume dentro al vino un mezzo braccio, e un braccio che avanzi di sopra, tutto ricoprirai con terra in una cassetta tanto alta,

quanto il sermento che ha a essere ben suggellato, e rintasatolo colla stoppa, così la terra tirerà a se tutta la malizia del vino, e torneral lo a suo essere.

Ancora piglierai avendo dodici barili di vino nella botte che sia muffito, una libbra di ranno forte, e dieci libbre di feccia di buon vino, e gomma, che s'adopera a dar la vernice a' piatti di terra, e tutto incorporato insieme, risciacqua la botte con questa materia diguazzandola bene, e non operando la prima volta, torna la seconda a far il medesimo, e libererassi: e di più abbruciandovi dentro molta paglia a covone a covone, e dipoi rasciacquandola con forte aceto bollente, avendola prima bene spazzata e netta. Piglia ancora tante libbre di allume di rocca, quanti son i barili della botte, e incorporato bollendo con acqua, risciacquala con essa lasciandovela dentro, sicch'ella vi raffreddi, avendo bene serrato il cocchiume, e sarà ricorretta. Questo fa appresso a ciò l'acqua de' tintori, con che danno l'allume a' panni; ma non è meglio, che dalla parte di dentro asciar bene le botti, le quali vogliono essere nelle doghe e ne' fondi grosse un ottavo di braccio, che così difenderai il vino l'Invernata meglio dal freddo, e la State dal caldo, e si potrà più agevolmente più d'una volta, occorrendo, asciare.

Sopra tutto le buone botti di castagno, di salcio, di frassino, di ontano, di car-

pine, di noce e di quercia, fatte di questa sorte legname bene stagionato, conservano bene il buon vino; e si possono ancora fare di larice, d'abeto, di carubbio e di moro, e siano sempre grossi quanto si disse di sopra, e dov'elle si fanno sottili, s'usa impeciarle; e quando questo s'abbia a fare, cavinsi delle radiche di gigli pagonazzi, e ben peste s'incorporino colla pece liquida, e con quella s'impecino. Vi si può ancora mesticare aceto, garofani, pepe e cannella, impiastrando i conventi di dentro, ma meglio è che sia legname buono: e sebbene in Ispagna e altrove accostumano di conservare i vini ne' vasi di terra invetriati fabbricati di creta, mescolata con arena minuta, e ben cotti, non si mantiene così bene come in quelle. E nelle botti nuove vi si caccia dentro la prima volta acqua bollita con calcina viva, e vi si lascia star dentro per un dì, e dipoi si lava bene con vin caldo bollente, dipoi s'imbotta; ovvero vi si vendemmi dentro, e accanto vi s'imbotti; ma essendo di legname secco bene stagionato, basterà solo risciacquarla col vino.

Le botti che versano tra le doghe o tra' mezzuli, o intorno al canale dove son commessi questi o quelle, si rintasano col sughero fittovi dentro, co' giunchi, coll'erba sala, colla bambagia e stoppa, coll'impiastrarvi sevo e carton pesto, e co' fichi secchi appiccativi, e con fare uno stucco,

che s'attacca e regge sott' acqua, il quale si fa stemperando la calcina viva coll' olio, aggiuntovi delle chiare dell' uova. Dove il vino è di natura di durare assai, è bene di fare grandissime botti, perchè quanto più vino insieme è, più si conserva: dove è non solito bastare, piccole; e così si facciano i tini, e sieno de' legnami sopraddetti, stretti in bocca, e con buono e forte fondo. Si possono ancora cerchiare co' legni di sorbo commessi attorno insieme, e di quarto son tenuti gagliardi; e son buoni di faggio, di cerro, frassino, ontano, castagno e carpine. Si mantengono ancora le botti risciacquandole coll' acqua marina o coll' acqua che sia salata; ma meglio è non trassinar mai le botti con acqua: quando hanno di bisogno d'esser risciacquate, e facciasi con buon vino caldo bollente; e se le botti son grandi, non finir mai di votarle affatto, e lasciavi dentro del vin buono in fondo quattro o sei dita alto per conservarle; e le mantiene ancora bene quello che un poco inacetisce: or quando vuoi imbottare votale tutte prima, e più appresso risciacquale con vino buono. Ancora si mantengono bene, vote che elle sono, sfondandole e nettandole subito ben dentro, e tenendole in luogo asciutto e aperto, perchè in chiuso e serrato intuferebbono, e che qualche volta vi dia dentro il Sole; e quando le vuoi imbottare, si rassettano risciacquandole prima con

aceto bollitovi dentro del sale. E i tini si conservano col tenergli spazzati e netti, turati e coperti di sopra con tavole; e ogni vasello da vino o tini si curano col vendemmiarvi dentro. Siccome il vin vecchio gettato sopra la vinaccia, che non siano ancor bene spremuti gli acini acquista vigore e si rinnuova, e si chiama rincappellare, purchè si ponga a otta, che si faccia bollire per quattro o cinque dì, e mescolato col nuovo s'imbotta insieme, ed è assai sopra ogni venti barili, che possa rendere un tino, porvene cinque, e ancora nella metà farà buon effetto; ma non s'hanno a rimettere a bollire col nuovo vini vecchi, che sieno interamente mantenuti buoni: ma sì bene quelli che hanno in loro qualche mancamento di fortigno o cattivo seto, che sanno di secco, o abbiano preso il fuoco, o sappiano alquanto di muffa; e tutti questi, se non in tutto, in parte, rincappellandogli, come s'è detto, si correggeranno di modo, che si potranno assai gustevolmente bere: e osservisi di mettere questi tali vini il primo giorno che cominci il vino nuovo a bollire ne' tini, avanti che egli si levi in capo la vinaccia.

La vinaccia, svinato che sia, s'usa in alcuni luoghi strignere al torchio in certi vasi di legno composti d'asserelli, che si tengono da' cerchi di ferro, che gli asserelli si tocchino l'un l'altro; sono vini che inacetiscono presto, nè è da curarsene, e

s'hanno a far solamente per rispiarmo della famiglia. I vinacciuoli netti e vagliati dagli acini, quando sono ben secchi, si danno a' colombi e a' polli, ovvero stender con essi i gusci dell' uva, e lasciar fare a loro.

L'aceto naturale propriamente si cava dalle vinacce riscaldate insieme (dopo che se n'è avuto il vino, volendone avere assai, non così affatto traendonelo) spremute allo strettojo fatto con una vite gagliarda: ed è meglio svinare affatto, facendone meno; ma più buono è allargare la vinaccia all' aria e al Sole, lasciandole infortire avanti che elle si sottopongano al torchio. Ma il vero buon aceto è quello che è di vin buono inforzato da per se, o che sia stato fatto inforzare con arte. Ma avendo tutto 'l vino, e massimamente il bianco, natura d'inforzare, e inforzandosi conservarsi in ischietto e puro aceto, conviene primieramente quando tu senti che e' vuole cominciare il vino a inforzare, prenderne della botte, dove egli inforza, un barile, e fattolo bollire al fuoco, quando è nel colmo del bollire ricacciarvelo sopra, e turar bene, perchè a questo modo inforzerà più assai, e sarà molto migliore; e più farà se vi metterai sopra un barile d'aceto ben forte bollito al fuoco, chiudendo bene, che vi suggelli il cocchiume. Ancora se questo così fatto vino tu lo porrai in una botte fatta tutta di legname di ginepro stagionato, o di sorbo o di sambuco, diventeravvi

fortissimo. E tanto più farà operazione, se in una di queste botti tu metterai fortissimo aceto, e lasceraivelo stare un anno, tenendo la botte all' ultimo palco della casa a tetto, dove abbia potere la State il caldo, e ordinando il luogo in modo, che la botte possa avere il Sole tanto di Verno quanto di State, gli acquisterà assai, e l'anderà mantenendo sempre più forte: dipoi quando ne cavi rimettendovene di mano in mano altrettanto del non tanto forte, l'avrai tuttavia fortissimo. E questo stesso operano le botti ordinarie, che sono state assai tempo all'aceto: e se ne trovano di quelle che hanno preso tanto il fortore, che ogni vino che vi si ponga dentro, fa inforzare; avvertendo sempre che il buon aceto si fa del buon vino bianco, come vernaccia e trebbiano, e non del nero, e sopra tutto raccogliendo i fondigliuoli delle botti del vin greco, o abbattendosi a vin greco, che inforzi da per se, e cacciando così quelle, come questo in un vaso di terra ben cotto invetriato di dentro, avendolo turato bene di sopra con pezze line impeciatevi, sicchè non vi possa penetrare punto d'aere, vi si farà dentro aceto fine; e volendolo far di vin nero, non vi sendo d'altro, terrai il medesimo ordine detto di sopra; e deesi avere in ricordo, che le botti dell' aceto nero non si mettano al bianco, e così per contra. Ancora cacciando sopra i raspi delle vinac-

ce, quando s' è svinato, e ch' elle son di già riscaldate, ed han preso il forte, una gran quantità d' aceto buono, e lasciatovelo stare cinque o sei dì, avendo ben turato con un panno e asse il tino di sopra, e più cavando pel zaffo quello che n'esce, o veramente spremendo tutta la materia che v'è, al torchio, s' averà aceto ottimo: siccome ponendo i raspi della vinaccia riscaldati e infortiti sopra un residuo di vino, che tu abbi lasciato nel fondaccio de' tini, ragunati tutti insieme, e posti in un solo, e sopra tutto porvene assai. Di più scaldando al fuoco, e roventando ferri d' acciajo, e così infocati spegnendoli parecchie volte nel vino, lo faranno diventar forte, turando bene la botte che ella non isvapori; e volendolo più sano e di miglior sapore, vi spegnerai dentro tegole infocate o mattoni nuovi roventati e candenti. Le pine ancora mentre sono attaccate dalle fiamme, gettatevi dentro così accese faranno inforzare il vino.

E volendo di subito far diventare un bicchier di vin bianco o nero aceto, fa' d'avere delle radici di bietole secche spolverizzate, e gettavele dentro, che in breve spazio lo faranno inforzare. Piglisi ancora un barile di buon vino bianco e ben chiuso in bocca, mettasi una gran caldaja d'acqua al fuoco, e quando ella bolle forte, caccivisi dentro il barile a quel modo pieno e ben serrato, e lo farà quel gran cal-

do e bollore inforzare, e lasciavelo stare a bollirvi dentro quattro o cinque ore.

Ancora pigliando ciriege salvatiche, quando principiano di maturare, o veramente corniole o more quando son rosse e non nere, e agresto ben agro, e ghiande salvatiche prima che maturino, e pestate tutte queste cose bene insieme in un mortajo di metallo da speziali, sicchè s'incorporino e s'impastino col miglior aceto che si trovi, e di continuo vi si getti fra esse; e non volendo torre per fargli far corpo che si tenga insieme, aceto, piglisi assai sugo di aranci forti e limoni, e fattone piccoli pastelli si pongano a seccare al Sole, e quando si vorrà fare aceto, mescolivisi stemperato co' pani un poco di vino in tanta quantità, quanto si può considerare a discrezione, che sia per inforzarlo; e questo fa e prova bene mettendo quel vino in botti, che sien fatte di ginepro o sorbo: e ancora tenendo continuamente un baston di ginepro mondo, o di sorbo dentro alla botte dell'aceto, lo farà tanto più inforzare, avendo turata ben la botte. Piglisi ancora agresto d'uve molto acerbe, e se ne facciano pani impastati con formento e aceto buono, e s'asciughino all'ombra; e posti in una quantità dicevole, subito rimesticativi dentro, s'inforzerà; e'l medesimo farà il lievito solo di farina infortito. Ancora avendo posto del vino che sia buono, che tu vogli farne aceto, sopra la

vinaccia inforzata, senz' altro premerla al torchio, lo farà diventare aceto. E si dee sapere che le botti ove si tiene l'aceto, non s'hanno a tener mai tutte piene di quanto ve ne cape, ma si tengano piene sino a mezzo; lavando ancora i raspi dell' uve con buon vino, e ponendogli a asciugare e a seccare a lento Sole, dipoi macerati in forte aceto in un vaso che vi trabocchi sopra il vino, diventerà aceto fortissimo avendolo turato bene. Le radici del rafano Tedesco spolverizzato poste nel vino che abbia preso la punta, fanno mirabile aceto, ma il cavolo messovi dipoi dentro lo ritorna a esser quasi vino. Le barbe delle vitalbe secche all' ombra, e fattane polvere, e messa nel vino, lo fa di tratto diventar aceto: e l'acetosa secca spolverizzata farà il medesimo. E le persiche molli e tenere, messe in un vaso con orzo arrostito e colato, quella colatura posta sopra il vino, lo farà aceto. E pigliando fichi vecchi secchi, e orzo brustolato, midolle di cedro, e posto tutto in un vaso a marcire, dipoi passato per istamigna, quella colatura farà aceto buono, senza aggiugnervi vino; e tanto fa il gesso mescolato con acqua marina e piovana, colato. Il medesimo fanno i fichi freschi macerati nell' acqua, e colati. Ancora pigliando aceto fortissimo bollito, sicchè la terza parte se ne consumi, e aggiugnendolo all'altra non sì forte, si farà tutto fortissimo. Per ogni

barile d'aceto non molto forte, mettivi dentro un' oncia di pilatro greco ben pesto, e lo farà inforzare benissimo, massimamente avendolo prima fatto bollire in un boccale di altro aceto, e cacciatovelo su bollito. Altrettanto farà il galbano, e similmente i fiori di sambuco secchi all' uggia, sparsi in buona quantità per la botte: le radici di gramigna vecchia, uve secche, foglie di pero salvatico, radici di rogo o spino, siero di latte posto tra 'l vino, lo fanno inforzare e diventare aceto mezz' agro.

Avendo fatto mettere nello strettojo quantità di raspi quando n'escano, mettili solli solli in due tini, e facendovi star sopra il vin guasto di ventiquattro in ventiquattr' ore, e poi sull' altra mutandolo, facendo così finchè sia divenuto ben bianco e inacetito, lo imbotterai, e ben forte diverrà, e bianco di vin nero, e tanto più se avrai posto dell' aceto ben forte prima sopra que' tini di raspi, diventa l'aceto fortissimo, mettendovi dentro i vinacciuoli asciutti in gran quantità. Il pilatro greco vuol esser bollito in aceto, poi mescolato coll' altro; le rose salvatiche, che hanno le foglie un poco rossette o dorate, poste nell' aceto lo fanno fortissimo. Altrettal possanza hanno i fiori del sermollino spicciolativi dentro. I fiori di nipitella sono di lor natura molto acuti, e nell' odore penetrativi; imperò ponendone cinque o sei menate in un barile d'ace-

to buono, così sparsi per esso, lo renderanno di gratissimo gusto e pungente acutezza, e mettendoli sopra il vino, che cominci a inforzare, l'ajuteranno a diventar più forte.

Pigliando delle rose rosse da dommasco o fresche o secche, in vaso di terra cotta invetriato, messe in aceto bianco buono, e lasciatele stare quaranta dì, ponendone libbre sette per barile spicciolate, faranno aceto rosato eccellente, assai più che non le roselline bianche da dommasco, delle quali le scempie sono a questo effetto, come in tutto di più odore, e migliori che le doppie domaschine; e dopo quaranta giorni cavinsi dell' aceto, e questo si ponga a conservarsi in vaso di vetro turato bene e tenuto in lato freddo, e pigliando un' oncia di grana, di quella colla quale si tingono i pani fini, della miglior che si trovi, e si metta in quattro fiaschi d'aceto buono bianco, e vi si lasci stare, avendogli turati, tenendogli trenta dì al Sole; poi si conserva in vasi di vetro, o in que' fiaschi come l'altro. E quando si vuol fare di roselline da dommasco, mettasi due pugni di rose spicciolate con quel fioretto giallo per fiasco di buon aceto, e lascisi stare assai tempo al Sole. Ponendo ancora in un fiasco di vetro due pugni di fiori di salvia, procurando i fiaschi al modo detto, si farà un aceto gentilissimo. Una mezzetta d'ace-

to rosato fa condimento per inforzare, posta bollita sopra l'aceto ordinario: e aggiungendovi a bollire gengiovo, noce moscada, garofani, cannella e sale a discrezione, risciacquato il vaso con esso darà odore e sapor di forte a tutta la botte empiendola poi di buon aceto. Fassi ancora aceto ordinario e buono pigliando pane arrostito intinto nell' aceto forte, e poi asciutto e spolverizzato, ponendo dentro al vino un pane per barile di vino che cominci a inforzare, che lo farà inforzare affatto ed esser buon aceto. I rami di fico tagliati colla buccia, e lattificcio in pezzuoli minuti, cacciati nella botte dell'aceto lo faranno forte tanto più; i nodi dell' abeto cotti a bollire nel vino, poi posta quella pentola con essi bollendo nel vino, fanno aceto eccellente: scorze di mele appiuole e di pere cotogne e di pere moscadelle secche o fresche, o dell'origano poste penzoloni in un sacchetto in buona quantità dentro all' aceto gli daranno il lor buono odore naturale come al vino. E così come delle pere e delle mele d'ogni sorte strette al torchio se ne fa vino, somigliantemente questo vino si può fare inforzare per aceto, tenendo pieno fin a mezzo il vaso dove egli dentro si pone, e poi cacciatovi sopra a discrezione pilatro greco spolverizzato fatto bollire in un boccale d'aceto buono, e mescolatolo con quello, e tanto si fa co' fichi forti spremuti.

L'agresto vuol esser d'uve tutte d'una fatta, e si deono cogliere i grappoli avanti che abbiano punto del maturo. A far agresto ordinario si colgono i grappoli interi, e si premono bene nel tino prima co' piedi, poi con un pestone di legno, e subito cavatone più netto che si può, avendolo fatto passare per un panno lino posto sopra alla bigoncia, s'infiasca, mettendo per ciaschedun fiasco mezz' oncia di sale, e lasciando per quindici dì sturato il fiasco, tenendolo al Sole, e dipoi si turi e si tenga in lato asciutto, e tanto si faccia a proporzione, tenendolo nella botte. L'agresto fatto di moscadello è miglior dell' altro, e odorifero; e delle Viti che fanno l'uve di tre volte, è appresso a questo perfetto. Piglisi adunque dell' agresto, di Viti di tre volte massimamente, o altro di sugo assai, e acerba bene, e non ghezza, dipoi si pesta molto bene, e se ne cava il sugo in mortajo o in bigoncia, dipoi si lascia riposare in un vaso invetriato, dove si lasci stare per tre dì al Sole: accanto a questo fatto passare per istamigna, gettisi via la bozzima, e 'l chiaro che n'è uscito, si metta a cuocere in una gran pignatta bene invetriata al fuoco, e si lasci cuocere finchè sia scemato per metà; dipoi si muti in un' altra pignatta, e si metta di nuovo al fuoco che bolla bene, e che torni pur per metà, e serbisi in vaso di vetro, mettendovi un poco di sale a discrezione, e 'l vaso sia

fiasco turato con bambagia muschiata, e sarà agresto delicatissimo per gli bisogni. Pigliasi ancora l'agresto quando è ben grosso, e in sul voler maturare, dipoi si pesta in mortajo di pietra con pestello di legno, e nel pestarlo mettavisi alquanto di sale; più appresso mettasi al Sole per due o tre dì, dipoi si riponga in vasi invetriati, chiusi che non v'entri l'aria, e ponendo nel collo del fiasco in cima un dito d'olio buono, si conserverà meglio.

Ancora farai ben cuocere l'agresto tanto che scemi una debita porzione, e faccia un poco di corpo come una pasta; deesi prima salare, e accanto s'adoperi in pezzi come altrui vuole. Ancora l'agresto che si conserva secco si fa così: tolgasi l'uva agrissima e acerbissima, pestala bene e spremila, e fa' bollire quella colatura tanto che s'assodi; dipoi ponlo in su gli asserelli a seccare al Sole, e riponlo a tutti gli usi in vaso di terra cotta invetriato. Altri mettono a indurire l'agresto spremuto al Sole caldo, poi ne fan confaccette, e serbanlo a quel modo in lato asciutto, e l'uno e l'altro in pestandosi e spremendosi, si dee insalare a discrezione. Mettendo a impassir l'agresto al Sole per quattro o cinque dì, e dipoi pestato si ponga nelle gabbie fitte nello strettojo, e quello che se ne spreme, si conserva, insalandolo un poco. Deesi avvertire, che s'egli è fatto di sorte d'uve che non conservino il vino

alla State, bisogna dare tre libbre di sale per barile, e se per contra bastano due.

Il sugo del mosto si fa con pigliare della miglior uva da mangiare che sia nella vigna, stagionata e ben matura, dipoi colta si tiene al Sole per tre dì; accanto si sgrani e si passi per fitta stamigna, infragnendo in essa colla mano aggravata i grani dell' uva, e lo scolo che n' esce, si condisce con farina, garofani, cannella e zucchero e altre spezierìe; posto a bollire si schiumi, e cotto bene si ripone e si conserva in vasi invetriati. In questo medesimo modo s' acconcia la mostarda ordinaria, e 'l visciolato, e si fa eccellente. E a fare il sugo semplicemente si passa per istamigna il grano dell' uva, e in quella colatura avendo infuso un pugnello o più di farina a discrezione, si metta a bollire a fuoco lento, ponendovi dentro un po' di zucchero, e si schiuma in bollendo con diligenza, e scemato il quinto, si pone a tiepidare e si mangia. Prendi once quattro di ottima iride o ghiaggiuolo, e un pugno di seme di finocchio, uno di farina, uno di pepe, e once due di mirra troglitide, e once una e mezzo di seselio, e once due d'appio, e pestando bene insieme si dee tutto incorporare col vin bianco, quanto basti, facendo bollire, e ridotto ogni cosa in pastelli, leghisi in panno lino calandolo nella botte di buon vino bianco o nero, chiudendo bene la botte; dipoi quattro dì, aprila e

beine ogni mattina un bicchiere; e sarà salutifero, massimamente fatto in mosto, più assai dell' ippocrasso, che riarde e abbrucia il fegato, sebbene questo è al gusto più soave, e fassi in questa maniera: ponsi a macerare in quel vino, di che tu vuoi fare l' ippocrasso, il quale dee essere vino maturo, dolce, rosso o bianco, e in quella quantità che tu ne vuoi fare, a discrezione zucchero, cannella in canna un po' acciaccata, garofani in polvere poca quantità, o sodi acciaccati, chi lo vuol più acuto; e alquanto di musco, chi lo brama, e lasciatovelo stare per due o tre dì, si strizza forte colle dita, con una pezza lina, tutto quel vino, con quella materia che ha incorporato, dentro un altro vaso di vetro; lascisi un po' riposare e schiarire, e si bee. Alcuni cuocono per un poco nel vino bollito tutte queste cose, dipoi passato tutto per istamigna fitta, lascian freddare a berlo; ma è migliore al gusto quello che non sa punto di cotto, purchè sia fatto di perfetto ed eletto vino.

Bollendo il mosto sicchè ne scemi la terza parte diventa sapa, e volendola un poco duretta, e non tanto liquida, metterai nel mosto dell' uva spicciolata.

Ancora per fare la mostarda tu farai bollire il mosto cacciato sopra una caldaja di rame, piena d' uve spicciolate ben mature e buone, sicchè tutta quella materia scemi la terza parte, e poi passerai tutto

per istamigna, e la riporrai in vasi di terra invetriati; e secondo la quantità che se ne vorrà adoperare, se ne cavi in un altro vaso, e a discrezione vi si stemperi dentro la senapa, prima disfatta in aceto con un poco di pepe; ancora mescolandovi dentro pere cotogne cotte nella sapa, e passate per istamigna, o veramente mele appiuole e melagrane di mezzo sapore, migliorerà in tutto di condizione, e sarà più gustevole.

Ma sopra tutto pigliando delle coccole di mortella mature in comoda quantità, e pestandole bene nel mortajo, e dipoi passandole per istamigna, e infondendo quello che se ne trae, nella mostarda, la farà ottima, e secondoch' ella si vorrà o più liquida o più soda, si potrà, bollendo, far più o meno scemare, secondo che si vede farsi o rara o densa; e sopra tutto si piglino uve di buona ragione per porvele dentro spicciolate, e avvertiscasi tosto premuto il mosto fresco, bollirlo per ciò.

E qui non mi pare a sproposito il dire, che l'acqua della Vite che lagrima quando si pota, bevuta prima, assicura dall'imbriacarsi; come sette o otto mandorle amare, mangiate prima, e ancora quattro o sei cime tenere di cavolo mangiate innanzi; e dopo ripara all' imbriachezza il mangiare schiacciate fatte col mele; e'l bere dell' aceto fa ritornare in sana mente un imbriaco, e che altri non sappia di vino, avendone bevuto assai, opererà l'aver

mangiato il succhio del rafano o dell' iride. Ancora non gli nocerà la forza del vino a chi arà mangiato prima del polmone di capra arrostito: e 'l cavolo crudo intinto nel mele, fa che chi abbia bevuto del vino assai, ritorni a se: e ancora una gran quantità d'acqua bevuta prima, riparerà che altri beendo assai vino non s' imbriachi; e di più avendo bevuto prima un bicchier grande d'olio, scorrerà tutto 'l vino che si bea per le vie dell' orina.

Le sorti dell' uva giustamente si distinguono in due maniere, e la prima di queste è quella che ordinariamente si costuma per cibo; le quali per se sole è opinione, che sebbene possan fare buon vino, siccome elle son buon uve e prodotte da vitigno di buona ragione, tuttavia ne fanno poco; ma in effetto quello ch' elle fanno, è buonissimo, sebbene sieno in paesi e luoghi cattivi. Così ho sperimentato io, e massimamente dell' uve san colombane, le quali fanno un vino simigliantissimo dell' acqua, come quello che viene delle vigne del Reno a Fiandra, per ingannare, adacquando con esso l'altro vino chi si gloria d'esser bramoso del bere, e va alla banda; ma per la quantità non son degne d'esser poste in comparazione di quelle che sono appropriate dalla natura a far il vino, le quali per lo più non sono così piacevoli e delicate a mangiare, come quelle; sebbene anche fra quelle ne sono delle buone e

gustevoli e saporite, come la canajuola, il morgiano, il raffajone e 'l bergo, l'uva che si chiama corsa, rotonde quando son mature; e 'l trebbiano d'ogni sorte, e massimamente il Perugino, che ha proprietà di bastare, sebbene è acquoso assai: e tutte queste son le principali per fare assai vino e buono, e massimamente le canajuole e le schiave, le quali son quelle che gli antichi tanto celebravano per vino da durare, dette da loro amerie e falerne; queste di vero riescono e buone a mangiare e abbondanti per far vino, ma per questo solo copiosissime sono il trebbiano d'ogni sorte, il raffone, il morgiano, la barbarossa, la rinaldessa, il sangiogheto aspro a mangiare, ma sugoso e pienissimo di vino; e 'l Riminese, quando è ne' luoghi, che egli ama e desidera, come è in ispiagge, colli e piani non troppo grassi, e sopra tutto alla vista della marina, come il razzese e la bracciuola: il greco ancora è molto profittevole nel render vino, o sia egli nel suo natío paese, ove, come ho detto, si trova da una Vite sola sopra albero essere uscito bene otto o dieci barili di vino, come a Terra di Lavoro e attorno a Napoli, e trasportata altrove ancora rattiene la natía virtù della sua gran fecondità; ma ama assai l'andare in alto, come anche il trebbiano, e l'istesso pergolese di Tivoli. E di vero tutte le sorti di Viti per lor natura desiderano d'andar in alto, e d'abbracciare assai

paese, come si vede al Portico di Romagna una Vite in pergola essersi distesa più di mille braccia, e caricarsi per tutto d'uva, e in Palermo una che ha il pedale alla grossezza d'un uomo, alta da terra otto o dieci braccia sopra un cortile dintornato da logge de' frati cordiglieri, più di cinquanta braccia in quadro per ogni lato, e poche se ne trovano che desiderino di andar basse, o star terra terra, come le Viti che fanno l'uva nera passera di Coranto, e le passerine bianche, e queste e quelle son buone a seccare in grappoli interi, e spicciolate, e tanto fanno le Viti che fan la malvagía, delli quali vini un boccal solo condisce una botte di sei barili di vin bianco di que' paesi, e lo fa esser tutto malvagía, a tal che sola e pura è uva che fa un vino potentissimo, e questa Vite ne fa poco nel suo paese di Candia e Cipri, e meno assai produce trasportata negli altrui, e si diletta d'andar terragnola. Sono delle moscadelle nere e bianche, quelle ne fanno pochissime, e queste assai; quelle sono tutte d'una sorte di grosso granello tondo, e fra essi de' piccioli minutissimi, queste di granello un po' ritondo e schiacciato, e di grappolo di acini ben fatti e serrati insieme. Sono delle Napoletane dette moscadelle grosse di Napoli d'uva buona a mangiare, ma di poco vino. Ne sono ancora delle maremmane giallose e grosse, che fanno assai vino, e son molto buone a mangiare;

e odorifere. Il vino delle nere riesce colorito e odorato assai, e la sua uva è molto delicata, ma non troppo da serbare.

Il mammolo è buon vitigno per vino, così il rosso come il nero, e non è spiacevole ben maturo a mangiare, siccome l'orzese e la rinaldesca, e queste son ottime per far vino, e abbondanti, siccome il marzimino e l'uva mostaja, che ne fa assaissimo, e la zuccaja, e a mangiare non è punto aggradevole, ma aspra e piena d'acquosità insoave. Dell' uve di Gerusalemme se ne vede poche, e non altrove che in ripostissimi giardini, e perchè i grappoli si allungano verso terra talora un braccio e mezzo, si addomandano per altro nome maraviglia, facendo i racimoli tanto grandi, quanto sono i grappoli d'altri vitigni; va in alto volentieri, rende poco vino, è buona a mangiare, e a questo la san colombana tiene il primo grado, la quale annestata in sulla Vite moscadella diventa all' odore più preziosa e delicata, e di se stessa migliore, fa, come s'è detto, un vino che par acqua, ma di gran possa e fumo: buona è ancora la nera di questa sorte, ma non quanto la bianca. Appresso questa la galletta bianca, addomandata dagli antichi testicolare, per la sottil sua buccia, delicata carne e gentilissimo sapore. La galletta nera non arriva a questa bontà. L'uva paradisa è ottima, sebbene ha la scorza grossa, quando sia ben fatta gialla

e matura, e basta non meno, che la pergolese o duracine, la quale e a Tivoli e in altri luoghi posta, amandogli ella buoni, ma non troppo grassi, si mantiene intorno alle case in sull' istessa Vite, e a pergole basse, come a Tivoli dopo l'Autunno al principio dell' Inverno, e quasi come nel suo proprio natío paese, fino a Natale. Ancora di questa n' è della nera, ma la bianca supera questa d'ogni bontà, ama d'andare in alto, e in pergole e in bronconi. Altre ce ne ha, che, perchè grosse sono, grosse si addomandano, s'adoperano a sfendere, e sfesse a seccare, e queste sono ancora di tre volte e di cinque, e l'uva angela e zibibo bianco e nero. Ma fra quelle che si desiderano conservar fresche, sono le corbine e le ansorie, e a queste non cede la barbarossa, della quale ne abbonda la Lunigiana, e oltrechè per esser soda di granelli e radi, fa buon vino, regge al dente, ed è ottima al gusto, ma genera sempre pochi grappoli e deboli capi; in monte fa oltra modo bene, e nell' asprezza d'esso è saporitissima; conservasi tutto l'anno, colla solita cura di appiccarla capopiè, in stanza chiusa che sia asciutta.

In Lombardia è lodata assai l'uva groppella, che è simile, o quasi quella che si addomanda gallazzone. Sono in pregio per far vino le voltoline, le schiave nere grosse di grano, e queste spiccandole dalle Viti a Luna vecchia nel Mezzodì, non molto

mature appiccate al palco capovolte, bastano assai. Così fa il varano; l'orzese e 'l sangiogheto son vitigni lodati per far del vino assai; siccome le Viti trebbiane che fanno grappoli grandi, e le corse bianche. I trebbiani sono fertilissimi o a terra o in pergola, nè mai fallano, e se ne trovano delle nere; ma le migliori sono le bianche, siccome le lugliole che sono atte al cibo, e primaticce, alle quali seconde vengono le lugliole agostine, che son dette pisane di grosso granello, alle quali è simile l'uva Francese; le vernacce, siccome le malvagíe ne fanno poca, ma è il vin loro di polso buono, siccome i buriani, e quelle bianche del contorno di Portercole, ove nasce un generosissimo vino, di forza uguale al greco, ma di più gustevole e soave sapore. Il bergo che fa la verdea, è vitigno apprezzatissimo, come le pizzellute di Roma, e a Napoli l'uva gloria o mela, perchè è schiacciata come le mele. Ma tutti i vitigni di qualsisia sorte d'uve s'alterano secondo la qualità del paese, del sito e terreno; imperciò è bene conoscere la natura loro, e secondo quella andargli componendo e correggendo insieme. La verduschia, il mammolo nero e bianco fanno i grappoli piccoli, e di granelli ben fitti insieme; amano i luoghi secchi, fuggono l'umido e 'l piano. Il cesenese è vitigno, che fa gran copia d'uve e di vino, richiede terreni caldi e asciutti, e non gagliardi nè grassi,

L'uva grossa bianca, sebbene se ne può far vino, il quale non dura però anche molto, son uve facili a marcire, e son più accomodate a seccarsi fesse, che a far altro. Il ciriegiuolo dolce è un vitigno che ha i grappoli lunghi e radi, il granello grosso, e più peloso che altra sorte d'uve che sieno, il sapor suo è dolce e odorifero, e così rende il vino, fa bene in paese e terre calde. L'uve, che chiaman d'oro, se ne trovano assai nel Bolognese, somigliano nell' ingiallare le san colombane mature smaccate, son buone in cibo e fanno gustevole vino. L'uve grosse rosse fanno i ceppi delle Viti alte, e quelle che son ben nere e grosse, come lugliole, e n'è d'una sorte che maturano ancor di Luglio, che le domandano premice, le vespe le mangiano volentieri, e per questo stanno bene ove riseggano le pecchie, come le moscadelle, le quali sono ottime a seccarsi al Sole e nel forno, e fanno ordinariamente in ogni paese, sito e terreno, come il trebbiano e la brumeste, cioè pergolese nera o corbina che non rifiuta alcun terreno. La cervelliera è un vitigno d'uva nera, grossa, rotonda e di gran grappoli, va volentieri sopra gli arbori, come tutte l'uve bianche.

Il vinoso ne' racimoli somiglia il ciriegiuolo alla lunghezza e grossezza, alcuni lo chiamano orzese, sta bene mescolato col cesenese, fa buondato vino, e non fallisce

mai, come il sangiogheto. Il vitigno del vin sanmartino di Spagna, e delle malvagie fanno i grappoli serrati, e l'uva rotonda, vogliono terreni grassi e asciutti, e così tutte le sorte vitigni, che fanno il grappolo serrato e minuto, rendono miglior vino che le contrarie a queste, siccome miglior vino esce del cattivo vitigno posto in buon terreno, che di buon vitigno posto in cattivo; ma sempre è da ingegnarsi in tutti i paesi di piantar buoni vitigni. È una sorte d'uva chiamata irene molto umida, e comechè le Viti in terreno umido e grasso sieno sempre le biù abbondanti d'uve, tuttavia fanno meglio in pergole. L'uve castigliane in Ispagna sono celebratissime, e così in Portogallo le che fanno il vino di riva d'avia. L'uva palombina è negra e bianca, e anche in molte parti è chiamata l'ibero negro; ama il terreno, come s'è detto amare il ciriegiuolo dolce, falle gran nocumento il Sole, e meglio maturano le coperte di pampani, e in luogo alquanto ombroso. L'aere sopra l'acqua salata ha proprietà di dar sapore a' frut tie all' uve che gli sono d'attorno; onde è che i vini che sono raccolti alla vista del mare, sono di più forza e di saporitissimo sapore. Il raffone e 'l morgiano se ne caricano tanto più piantati in lati grassi e di piano; e di luogo asciutto e di monte non se ne caricano tanto, ma fanno il vino più buono, e così più da durare. L'uve passerine nere

di Coranto amano terreni asciutti e arenosi, siccome elle desiderano di star terragnole, basse e senza palo in quel paese di Cipri e Candia, ove elle abbondano; e qui fanno bene in pergole e bronconi: seccansi al Sole agevolmente, e seccate pigliando con mano un grappolo intero, e strisciandolo coll' altro, si spicciolano a granello a granello. Ecco l'abrostino, o colore prodotto dalla natura per supplemento di tutto quello, dove mancassero l'ignoranze degli uomini, e qualche volta per coprire le malizie de' villani e de' loro padroni. E di vero si può dire, che questo vizzato sia una tutela e conserva a tutti i vini, perchè non si guasta mai, ed è sempre in ajuto a acquistar colore, e tirarlo di forza e di bontà. Ma fu procreato e dato dalla natura a' vini come il medico, o per dir meglio la virtù de' semplici agli uomini che son cascati in alcuna indisposizione, o che tuttochè sien sani, hanno di purgarsi bisogno. Serve a' vini debili, vale assai per gli acquati e raspati; anzi il raspato fatto di quel vitigno solo è eccellentissimo. Se ne trova del bianco ancora, il quale fa il medesimo effetto al vin bianco, che fa il nero al nero. E la vera si è, che chi non n'ha per le sue possessioni, ne pianti in ogni modo assai, non essendo il più utile e 'l più proficuo vitigno dopo questo, e lo mescoli sul tino, pigiando insieme il tutto. Nè mi piace il serbargli per dar colore

a' vini per fargli coperti, perchè il vino coperto e carico di colore è grave, grosso e grasso, talchè meglio è darlo spicciolato alle botti e in buona quantità, perchè bollendo te lo farà scarico di colore, schiarirallo, e lo farà conservare e stare in cervello. Si dee ancora sapere che i raspi triti, posti a bollire nell'acqua o nel vino per porre in sul raspato, sono di più sapore, e danno più raspo al vino, che non gli altri raspi. Sonone di tre sorti: dolci, agri, e di mezzo sapore, ma quegli agri e aspri sono i men buoni. I dolci sono più degli altri amabili ed aggradevoli, e questi s'addicono più a migliorare, dar sapore, ed avvivare e far risentire tutte le sorti de' vini, e dandone un boccale per barile gli acquisterà bastante colore, e qualche poco di grazia e sapore. Sono alcuni che fanno notabil differenza dagli abrostini a' raverusti, ponendo quelli fra le domestiche uve, e massimamente i dolci, che son rari per lo più di granelli, e questi agri e aspri di più minuto acino e più serrato; comechè sia, tutto si dee lasciare maturar bene, e poi colto e tenuto un poco al Sole adoperarlo; e volendone piantare e farne endica, conviene appostare terreno arenoso e fresco, e mandarlo su gli arbori o bronconi tenendogli sempre alti, e ne' piani rende sempre gran copia di frutto, piantandogli rasente le vigne pel primo filare, benchè s'attacca e vien bene in ogni sorte

di terreno. La Vite labrusca o lambrusca, cioè la Vite salvatica, la quale nasce da per se ne' più folti boschi, massimamente delle maremme, è una sorte di vitigno che non conduce l'uve a maturità, ma facendo il grappoletto formato la conduce a' fiori, i quali sono odoriferi, e quando più rendono odore, si deono cogliere e seccare all'ombra, poi si conservano in vasi per dare odore al vino; ma meglio sarà fare stillare a bagnomaría detti fiori di Viti lambrusche, e di quell' acqua ne darai una guastadetta per botte l'anno di Verno, o quando vuoi manometterla, poco innanzi di qualche dì, che farà al vino come il liscio alle donne, e meglio odore gli darà, che non le mele appie, il musco o 'l ghiaggiuolo. Di questa lambrusca n'è un' altra razza, che è propriamente la Vite salvatica che conduce l' uva sempre agrestina, minuta e rossiccia, la quale amano assai gli uccelli nella ragnaja, e il fiore di questa secco è buono a' medesimi effetti: se ne trova della bianca e della nera, ed è tenuta migliore assai la lambrusca bianca della nera a tutti gli usi. È detta labrusca, perchè nascendo, appena tocchi, ed esca delle somme labbia della terra: n'è copiosa tutta la Siria, ma ottime son quelle che nascono nell' isola di Cipri. Fassene un vino mescolando due libbre di questi fiori in un quarto di barile di mosto, che per esser di natura freddo rinfresca assaissimo, e si

muta del vaso in trenta dì. In Africa affermano alcuni passarsi per la Vite l'ulivo, e per contrario, e far frutto dell'uno e dell'altro detto ubolima. Io ho provato in certi terreni salvatichi, aspri, magri, sassosi e cattivi a piantar di queste salvatiche Viti, e dipoi al terzo anno, che han preso piede, annestatele del vizzato che ho voluto, e v'han fatto sopra buonissima riuscita.

Resta a dire in che maniera si possano mantenere e conservare l'uve e staccate dalla Vite e in sulla Vite lungo tempo, non prestando molta fede, nè più che tanto approvando ciò che si trova scritto di Galieno Imperadore. Quale affermano, per altro assai veraci autori, che egli desse in un banchetto uve, che erano bastate fresche tre anni, superflua ostentazione di cosa che non era punto necessaria; poichè le medesime, che sono durate un anno, sono le istesse, e ancora forse più belle di quelle di tre anni, le quali crederò agevolmente, che tanto tempo esse si mantenessero salve in una brocca impeciata e cacciata nel fondo del pozzo, più che in altra maniera. Ma l'uva veramente si conserverà in sulla Vite assai, se tu abbi piantate le Viti ne' cortili della casa rasente alle logge o finestre, accomodate sì, che i tralci co' grappoli le producano sotto la loggia, o che si tiri il sermento che n'è carico, dentro alla stanza per la finestra; così re-

sterà appiccata e fresca alla Vite un gran pezzo, e se vespe o altri animali concorreranno a guastarla, turinsi diligentemente attorno in cartocci di cartapecora o di panno lino incerato. Ancora tirato d'una Vite della vigna il sermento pieno d'uve, e spampanatolo di tutti i pampani, sicchè vi sieno su soli i grappoli dell' uva, e facendo una fossa a proporzione della lunghezza del sermento, e accomodandovelo dentro in modo che i grappoli non tocchino nè di qua nè di là, e si stiano sospesi al mezzo della fossa, avendo ferma la vetta del sermento alla testa della fossa, e dipoi coprendo sopra con legni fitti a traverso, che si tocchino l'un l'altro, e gittandovi della terra sopra acconciandola a comignolo, sicchè l'acqua spiova, vi si conserverà quasi sin all' altra di quell' esser ch' ell' era, quando ella vi si messe: e volendo star più in sul sicuro, facendo fare una cassetta di castagno o di arcipresso o d'olmo, s'accomodi nella fossa col tralcio carico dell' uva dentro, e poi si ricuopra, come è detto, e basterà meglio e assai più. E cacciando grappolo per grappolo ciascheduno in un boccale impeciato e rivolto sottosopra, si vi mantien dentro. Una Vite bassa intera co' suoi pampani, ch' abbia molti grappoli d'uva, con tavole commesse bene insieme, e che entrino attorno attorno in terra, avendola fatta quadra da tutte quattro le bande, e gettandovi sopra della terra assai,

si manterrà fin al muover della Vite tuttavia fresca, come quando sotto la vi si mise. Ma a far così questo, come l'altro detto di sopra, conviene eleggere vitigni che facciano uve da durare, come pergolese, sancolombana, trebbiano, paradisa, e tutte altre dure e sode da bastare. E a far crescere in un fiasco spogliato della veste un grappolo d'uva matura, piglierai il fiasco o guastada, e vi metterai il grappolo nel tempo che le Viti sono in fiori, e fa' che detto vaso sia colla bocca volta verso la terra, e legalo alla Vite di sorte che non possa cadere, ovvero accomandalo a un palo sì, che venendo vento non lo possa scuotere e fracassare; così lasciato stare s'anderà ingrossando dentro, e volendo conservarlo per un pezzo, tura il vaso con pece senza guastare il picciuolo, e basterà assai, e massimamente il zibibo sodo e la paradisa. Ma a voler ben conservar l'uve colte, bisogna con grande avvertenza da' venti d'Agosto a' dieci di Settembre ne' luoghi temperati e caldi, ne' freddi un poco più tardi a Luna scema spiccarle dalle Viti, e corle asciutte e di mezzo dì, e lasciate stare al Sóle per tre dì, difendendole dal sereno della notte, riporle sulla paglia a giacere, sicchè l'un grappolo non tocchi l'altro in una stanza in palco secca e asciutta, chiusa sicchè non v'entri punto d'aria, e coperte bene di pampani, che si secchino loro addosso. Si

può ancora farvi un gran letto di pampani, e assettarle sopra essi, come s'è detto; e dipoi far un gran suolo che le cuopra bene di sopra, e non s'apra mai questa stanza, se non quando tu le vuoi, e non le tenere cavate, perche si cambieranno.

Si conserverebbono ancora in un gentilissimo fieno, ricoperte da esso sotto e sopra, ma sia il fieno ben trito e scosso dalla polvere; bisogna corle sane, non punto maculate o malmenate, non fuor del dovere mature, nè agrestine, e se qualche volta ve n'è qualche grano o grappolo che sia guasto o magagnato, separisi dall' altra incorrotta e sana; sieno colte avanti la pioggia, ovvero dopo che ella sia seguita di qualche dì, e spicchisi in dì chiaro e sereno, e in tal otta, che sia finita la guazza o rugiada; e se si dia d'otto dì innanzi una storta al grappolo dell' uva che s'ha a serbare, nel picciuolo, s'appassirà al Sole, e scemerà l'umore che la fa corrompere: l'acino non sia nè molto grosso nè molto minuto, e di vigna di terreno asciutto, ed essa bene asciutta, di scorza dura, e 'l grappolo lungo e raro. Ancora di terreni arenosi è più atta a bastare, che de' contrarj a questi, così colta, come s'è detto, s'attaccano al palco a coppia a coppia, co' piè, cioè legando i grappoli per la punta, e voglionsi appiccare in guisa, che l'un grappolo penda allo ingiù più dell' altro, di modo che l'uno non tocchi l'altro, e in

quella stanza bisogna avvertire che non vi sia altra sorte di frutte insieme, perchè agevolmente le farebbono guastare. Appiccate sopra i granai pieni di grano durerà assai, e sotterrate con destrezza ne' monti d'orzo, cavato il pane del forno quando intepidisce, vi si ponga della paglia, e sopra l'uve, e lasciavele stare per un' ora, più o meno, tanto che s'appassiscano, o veramente ponvele sopra asse o graticcio di ginestra verde: da' loro poi un tuffo nel mosto, e ponle al Sole tanto che s'asciughino, appiccale dipoi in luogo asciutto. Ancora puoi mettere l'uve alquanto incotte al Sole nel mosto bollente, e come abbiano avuto un altro tuffo, al Sole riponle al solito, e saranno perfette. L'uve state tese al Sole si conservano nella sabbia, ponendovele, che sia stata rasciutta e ben fatta secca al Sole. Stese sopra una gran quantità di pampani già secchi al Sole, e coperte con altrettanti pampani si conservano bene; e nelle pentole di sapa, di mosto e di mele faranno il medesimo. Subito colte l'uve che tu vuoi serbare, da' loro, dove l'hai staccate nella tagliatura uno sprazzo di pece strutta, e così ponle nella stanza sopra e sotto coperte nella paglia, e si conserveranno lungo tempo. In qualunque vaso ancora che tu le caccerai, che dentro non vi si tocchin l'un l'altro i grappoli, serratolo bene in bocca, e con pece che non vi possa penetrar l'acqua, poste in fondo del pozzo, vi

basteranno per un pezzo più fresche, belle, intere e sane, che in altra parte; ma quando elle se ne cavano, è di mestiere distribuirle in quel dì, perchè subito visto l'aere elle si guastano. Alcuni bollono le ceneri de' fichi salvatichi, o delle stesse Viti nell'acqua, nella quale attuffano i grappoli, e raffreddati gli mettono tra 'l fieno trito o segatura d'abeto o farina di miglio. Alcuni avanti a questo le cacciano nell'acqua marina bollente. Ancora attaccati i grappoli con file, attaccati a canne posti sopra i tini del mosto, sicchè non lo tocchino, impregnati di quel fumo, messi poi colle medesime canne in luogo asciutto, dureranno lungamente. Ancora intridendo una poltiglia col loto della fornace ben pesto e sbattuto, dandovi co' grappoli un tuffo dentro, e poi appiccandola in luogo asciutto vi si conserverà l'uva lungo tempo, e volendo mangiarli si lavino coll' acqua fresca tuffandoli tanto ch'egli si nettino. E se con sugo di porcellana gli spruzzerai intorno, sicch' ogni granello ne senta uno sprazzo, appiccandole poi in lato asciutto si manterranno lungo tempo; ma dandone un tuffo nell' acqua calda, che vi sia mescolato dentro dell' allume, acquisterà virtù di mantenersi assai. Si conservano l'uve ancora ponendole sicchè non si tocchino in vasi o pignatte di terra cotta ben turate di sopra con pece o stucco fatto di calcina viva, o chiara d'uova, un grappolo per pentola o vaso, e durano lunga-

mente; e volendo meglio assicurarle, vi si circondino di vinacciuoli, e co' medesimi vinacciuoli si acconcino in altri vasi grandi a suolo a suolo. Ancora quando la Luna sta sotterra, taglisi il sermento pien d'uva da serbare, e si attacchi steso in luogo asciutto senza scuoterlo, purchè fra essi si vadano sempre levando le corrotte e guaste, senz' altra manifattura si manterranno a dilungo. Alcuni la rinvoltano nella cenere delle Viti. Alcuni le serbano nelle botti cerchiate e di buon seto attaccate a coppia a coppia, sicchè non si tocchino insieme, e accomodate ch' elle sieno, tirisi i fondi dinanzi, chiuggasi bene la botte, conducasi in luogo asciutto, e si caveranno fuori dopo lungo tempo le medesime. Altrettanto avverrà acconciandole al coperchio d'una cassa, e poi mandato giù, serrandola bene per tutto, e calafatandola colla pece; e un anno intero basteranno, se avanti ch' elle s'attacchino in lato asciutto, saranno state per un poco affogate in acqua disfatta coll'allume di rocca fredda.

E per conservare l'uva secca buona, che gli antichi passa chiamavano, conviene pigliare i grappoli dell' uva grossa bianca, che sia di dolce sapore, e con acini radi, a Luna scema e tempo asciutto, scossa e consumata la rugiada, e pianamente si distendano su le tavole, che i grappoli non si noino l'un l'altro; dipoi abbiasi un pajuolo a fuoco pien di ranno fatto di cene-

re di sermenti, e come sia al primo bollore vi si affondino dentro tre o quattro grappoli legati insieme, e vi si lascino stare un pochetto finchè l'uva perda di colore, nè di nuovo vi si rimettano, perchè vi si cuocano affatto, sendo di bisogno d'una moderata discrezione, così cavate, s'assettino su' graticci, sicchè elle non s'urtino l'una l'altra, e dopo tre ore si rivoltino in modo, che i grappoli non si rimettano al lato medesimo, che l'umore scolatone non le corrompa, difendendole la notte dal sereno e dalla pioggia; come poi si veggono secche quasi affatto, si ripongano in vasi invetriatissimi turandoli e ingessando loro la bocca. Sono alcuni, che le mettono in conserva fra le foglie di Vite, o di fico o di platano a suolo a suolo ne' vasi. È cosa certa, che un poco d'olio all' uve secche aggiugne grazia, sapore e colore. Altri (e questo è meglio di tutto) l'uva grossa sfendono con coltello, e ne cavano i fiocini, e in su asse di legno distesele le seccano al Sole, e secche bene le compongono, intrise tutte di mele un poco caldo in vaso di vetro o di terra cotta invetriata, e altri con zucchero e anici ve le assettano; e questo medesimo facendosi a tutte le sorte d'uve secche, le renderà al gusto più piacevoli, e al corpo più sane. Ma l'uve secche ordinarie sono molti, che prima che le pongano fresche al Sole, dan loro un tuffo nell' acqua calda, e dipoi ve le met-

tono a seccare, e andando tempi contrarj, le cacciano sopra i graticci nel forno, mezzanamente a questo effetto scaldato. A voler fare l'uva secca buona, darai una storta al grappolo della miglior uva che sia nella vigna, nel picciuolo d'esso, e seccato sulla Vite, lo metterai all'ombra appiccato o steso fra' pampani secchi, o si metta in un vaso, che stia in lato asciutto. Ancora si spicciolano e si mettono insieme fra' pampani legati con iscorza di rogo, gettandovi per entro quando si fasciano un poco di strutto mele. Trasceglievano gli antichi l'uve per conservarle, o sospese, o nelle piscine riposte, o nell'anfore o ne' vasi pieni di vinaccia. E siccome le genti barbare, e sopra tutto gli Sciti, per fortificare le membra a' lor figliuoli, tostochè erano usciti del ventre delle lor madri gli attuffavano tre o quattro volte alla fila ne' fiumi grandi dell'acque fredde, somigliantemente Licurgo ordinò che si lavassero, tosto venuti in luce, col più gagliardo vino che si trovasse, per fortificarli; al che fa buonissimo effetto il greco e la malvagía, il vino di Cipri, e tutti i più grandi.

TAVOLA

delle cose più notabili

che si contengono nel presente Trattato.

A

B

D

E

F

G

I

L

M

N

O

P

R

S

T

V

Z

	ERRORI	CORREZIONI
Pag. 30 lin. 31	sì	si
113 20	progaggini	propaggini
182 15	giusti	gusti

Torni alla vigna sua, non le sia ingrato
Del prezioso vin ch' ei n' ha ricolto.

Alam. Colt. Lib. III.

VETTORI.

ERRORI	CORREZIONI
P. 4 l. 3 *retundo*	*rotundo*
36 2 sue	due
44 12 *govare*	*giovare*
50 Annot. 1 l. 4 in	un
79 l. 9 granda	grande
83 21 colte nè rubate	colto nè rubato
104 Annot. 1 l. 3 *Teramus*	*Te ramus*
122 Annot. 1 l. 4 *immergeri*	*immergere*
125 l. 15 molta	molto
132 26 sighifichi	significhi
162 Annot. 1 l. 6 *multus*	*multas*
170 l. 5 l' ulive	ulive